

CREPS DE TRUMFES

Ingredients: per a 10 persones:

- 4 ous sencers
- 1 kg de trufes
- 150 g de farina o de maicena (midó de blat d'indi)
- 200 g de llet
- sal i pebre
- nou moscada

Pelar i ratllar les trufes i escórrer-les.

Pesar tots els ingredients.

Incorporar la farina a les trufes ratllades.

Afegir-hi els ous, la llet i salpebrar.

Posar a coure petits munts de la barreja en una panna. Aplanar-los per fer creps petits d'1 cm de gruix. Fer coure i girar.

Escalfar lleugerament abans de servir.

