

Werking Crêpe apparaat

Sluit het apparaat op de stroom aan, let op hij gebruikt 2700 Watt.

Draai de schakelaar naar ca. 250 graden, beide lampjes gaan branden op het apparaat. Als het groene lampje uitgaat is het apparaat gereed voor gebruik.

Wrijf wat olie, bijvoorbeeld op een stukje keukenpapier op de bakplaat en doe dat na elke crêpe. Schep met een soeplepel twee volle lepels beslag in het midden van het apparaat en verdeel dit met de houten verdeler over de gehele plaat.

Gebruik na ca 30 seconden, de spatel om de randen los te maken en draai dan met de spatel de crêpe om.

Verdeel op de halve crêpe het fruit of de Nutella of welke ingrediënten u wilt gebruiken. Vouw dan de andere helft van de crêpe hierover heen en vouw de crêpe vanaf de zijkanten dicht.

Op onze website staat een filmpje van hoe dit allemaal in zijn werk gaat. www.crebofun.nl

Schoonmaken

Maak het apparaat schoon met warm water met een sopje terwijl de plaat nog heet is.

Het recept voor klassieke crêpes

Ingrediënten voor 6 crêpes; diameter 40cm:

- 125 gram bloem
- 250 ml melk
- snufje zout
- 20 gram boter, gesmolten
- 2 eieren
- zonnebloem olie voor het bakken

1 Zeef de bloem en het zout boven een kom en maak er een kuiltje in.

2 Klop in een andere kom de eieren, melk en gesmolten boter door elkaar en schenk dit mengsel in het kuiltje. Klop het geheel tot een vloeibaar beslag.

3. Laat het beslag 30 minuten rusten.

Grotere hoeveelheden: (36 crêpes)

- 750 gram bloem
- 1,150 liter melk
- 1 fles Grolsch bier
- theelepeltje zout
- 120 gram boter, gesmolten
- 12 eieren
- zonnebloem olie voor het bakken

1 Zeef de bloem en het zout boven een kom en maak er een kuiltje in.

2 Klop in een andere kom de eieren, melk en gesmolten boter door elkaar en schenk dit mengsel in het kuiltje. Klop het geheel tot een vloeibaar beslag.

3. Laat het beslag 30 minuten rusten.

Veel plezier en smakelijk eten.