

## *CRESPÈTHS*

### Ingredients:

½ l de llet.

170 g de farina.

1 culleradeta de llevat en pols.

1 polsim de sal.

2 ous ben batuts.

Mantega.

Sucre.

### Elaboració:

Barregeu en un recipient els ous, la farina, la sal i el llevat.

Afegiu-hi la llet a poc a poc fins obtenir una crema bastant líquida.

Deixeu-la reposar ½ hora.

Unteu una paella amb mantega i quan estigui ben calenta aboqueu-hi un cullerot d'aquesta pasta.

Abaixeu el foc, deixeu daurar el *crespèth* per una banda i tombeu-lo.

Una vegada fregit pels dos costats, poseu-hi el sucre per sobre.

Feu el mateix amb la resta de la pasta.

### Variacions:

Es poden farcir.