

## Crepes alla birra

250 gr di farina 00  
mezzo litro di birra (io ho usato una birra ambrata bio ai 5 cereali antichi)  
3 uova  
1 cucchiaio di olio d'oliva (oppure di burro)  
50 gr di zucchero di canna  
1 pizzico di sale  
un cucchiaio di rhum - facoltativo

Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere la farina, il sale, l'olio, un bicchiere di birra, continuare a sbattere per non formare grumi, aggiungere anche il resto della birra e lasciare riposare coperto da pellicola un paio d'ore.

Cuocere sulla crepiera (io ho usato la crepiera bretone di ghisa) mettendo un mestolo di impasto, livellandolo con l'apposito attrezzino di legno e girando con la paletta, finchè non sono dorate da entrambe le parti, devono essere abbastanza spesse.

Sono buonissime così come sono, oppure con marmellata di agrumi ma le immagino bene anche con formaggio.

Si può usare il burro al posto dell'olio e si può aggiungere un po' di rhum.

