عجينة الكريب

المقادير:

- كوب كبير دقيق
- 3 ملاعق من الحليب
- ملعقتان من الماء
- 4 بيضات
- ملعقة طعام من الملح
- 3 ملاعق من الزبدة

طريقة التحضير:

1. تذوّب الزبدة في وعاء.
2. تخلط جميع المكونات معا،حتى تختفي جميع الكتل.
3. تغطّى العجينة بقطعة قماش وتترك لمدة ساعتين.
4. عند البدء بصنع الكريب:
5. تدهن المقلاة بالقليل من الزبدة وتحمّى على النار حتى تصبح حارّة جدا.
6. يؤخذ مقدار كبشة خلطة العجين ويوضع في المقلاة.
7. تترك العجينة في المقلاة حتى تجمّد من الأسفل وحتى تأخذ اللون الذهبي ثم تقلّب لتحمرّ من الجهة الاخرى.

الف صحّة!