

ELABORACIÓ

INGREDIENTS (4 PERSONES)

- 250 g de fajol
- 2 cullerades de farina sense gluten
- 1 ou
- 500 ml d'aigua
- Sal
- Pebre
- Oli d'oliva verge

1. Separar el rovell de la clara.
2. Prendre el fajol i triturar-ho fins fer-ne una farina.
3. Posar-la en un bol i afegir el rovell d'ou i una mica d'aigua per tal que lligui una mica.
4. Batre la clara fins fer-ne una merenga.
5. Afegir-hi la farina sense gluten, sal i pebre. Remenar-ho suaument.
6. Barrejar les dues masses que heu fet.
7. Acabar d'afegir l'aigua fins fer-ne una massa líquida.
8. Deixar-la reposar una hora.
9. Escalfar una mica d'oli en una paella i cobrir la base de massa per tal de fer-ne un crepè.
10. Coure-la pels dos costats i servir-la.

NOTES:

