

La receta de los crespillos

Cada año, en el santo de doña Dolores, madre de san Josemaría, toda la familia esperaba con emoción el tradicional postre de ese día: crespillos. La receta de los crespillos es fácil de hacer y basta con unos ingredientes muy sencillos. Ofrecemos un vídeo sobre su elaboración.

16/03/2016

Los ingredientes para 6 a 8 personas son:

1, 5 dl Leche (150 g)

200 g Harina

Huevos (100 g)

1 Cucharadita de levadura en polvo

10 g Azúcar (una cucharada)

½ kg Hojas de espinacas frescas

Azúcar para espolvorear

Elaboración:

Lavar muy bien las espinacas y dejar las hojas con 2 o 3 cm de tallo.

Hacer una masa mezclando los ingredientes por este orden: en un recipiente se pone la harina con el azúcar y la levadura, se añaden la leche y los huevos y se une bien todo.

Secar el agua de las hojas de las espinacas, pasarlas por esta masa (gacheta) y freirlas en abundante

aceite caliente: unos 170° C.

Escurrirlas bien.

Una vez fritas pasarlas por azúcar.

Servir al momento, en plato de repostería con servilleta blanca.

pdf | Documento generado
automáticamente desde [https://
opusdei.org/es-ve/article/la-receta-de-
los-crepillos-madre-de-san-josemaria/](https://opusdei.org/es-ve/article/la-receta-de-los-crepillos-madre-de-san-josemaria/)
(10/04/2026)