

CRESPELLE GOLOSE

Ingredienti

- farina (250gr)
- 4 uova
- latte (500ml)
- burro (60gr)
- zucchero (150gr)
- zucchero a velo (50gr)
- frutti di bosco (600gr)

Come si prepara

Sciogliere il burro in un pentolino e farlo intiepidire.

Mescolare in un recipiente, le uova, la farina, lo zucchero a velo e il burro fuso e, una volta ottenuto un'impasto morbido aggiungere il latte freddo e lasciar riposare in frigorifero per circa 2 ore.

Lavare bene i frutti di bosco e metterli a cuocere in un pentolino con lo zucchero, tenedone da parte un po' per la guarnizione.

Lasciar cuocere, a fuoco basso, per circa 30 minuti fino ad ottenere una crema morbida, togliere dal fuoco e lasciar raffreddare.

Scaldare una padella antiaderente passarvi un leggero strato di burro e versarvi un mestolo pieno di impasto precedentemente preparato.

Cuocere la crespella da entrambi i lati aiutandosi con una spatola per girarla.

Ripetere l'operazione fino ad esaurimento dell'impasto e, una volta fredde, farcire le crespelle con la crema e chiuderle a mezzaluna.

Servire spolverandole con dello zucchero a velo e guarnendo con dei ciuffetti di menta e i frutti di bosco.

Difficoltà: 2



Tabella nutrizionale

Valore energetico	108 kcal 452 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, bambini, Crepes, new, feste, crema, nuove, mediterranea