



CUCINA CON NOI!

Crespella dolce con Confettura di Fragole e Ginseng

INGREDIENTI

150 g di farina 00

300 g di latte intero

2 uova intere

30 g burro

1 pizzico di sale

1 pizzico di zucchero

200 g di Virtù di Frutta Fragola e Ginseng

100 g di frutta fresca



30



4



Media

Preparazione

- 1** Lavorare bene la farina setacciata, le uova e il burro fatto precedentemente fondere, aggiungere il latte tiepido, il sale e lo zucchero. Lavorare gli ingredienti in modo da ottenere un impasto liscio e cremoso (se occorre si può passare il tutto al setaccio fine).
- 2** In una padellina antiaderente ben calda, versare un mestolo di composto e preparare le crespelle, avendo cura di non dorarle molto.
- 3** Farcire le crespelle con la metà della confettura e piegarle a fazzoletto, metterle nella padellina con una noce di burro in modo che rimangano calde.
- 4** A parte, sciogliere l'altra metà della confettura con due cucchiaini di acqua a fuoco molto basso.
- 5** Per la composizione del piatto mettere la confettura sciolta a specchio, aggiungere la crespella calda e guarnire con la frutta fresca. Una leggera spolverata di zucchero a velo completerà il piatto.

