



CRESPELLE IN SALSA DI LAMPONI

Ingredienti:

Per la pasta

- 125 g di farina 0
- 250 ml di latte di soia
- 2 uova
- 1 cucchiaino di Diator Cuor di Stevia
- 20 g di burro

Per la farcia

- 300 g di lamponi
- 1 cucchiaino di aceto balsamico
- 30 g di burro
- 20 g di Diator Cuor di Stevia

Procedimento:

Per preparare il ripieno delle crespelle, iniziate riunendo in un pentolino i lamponi, la stevia, il burro e l'aceto balsamico; fate cuocere per circa 10 minuti a fuoco dolce, poi togliete dal fornello e lasciate raffreddare.

Per l'impasto invece mettete la farina e la stevia in una ciotola capiente e versate il latte a filo, mescolando con una frusta per evitare che si formino grumi (se dovesse succedere, filtrate l'impasto con un colino). Unite le uova sbattute e continuate a mescolare con la frusta fino ad ottenere un composto omogeneo, infine incorporate il burro fuso.

Ungete con un filo d'olio un padellino con 16/18 cm di diametro, fatelo scaldare sul fuoco e poi versate un mestolo di composto. Lasciate cuocere finché i bordi non si staccheranno dal padellino, poi capovolgete aiutandovi con una palettina e cuocete anche dall'altro lato.

Disponete le crepes ottenute in un piatto e riempitele con la composta di lamponi: ora siete pronti per gustarle!