

Crepes Delizia



TEMPI DI PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO DI COTTURA 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / g 100 di farina
- / g 300 di SOYADRINK MORBIDO VALSOIA
- / 2 uova
- / g 150 di CREMA SPALMABILE VALSOIA
- / 2 banane
- / 4 cucchiaini di granella di nocciole
- / zucchero a velo

Procedimento

1. Mettete la farina in una terrina e aggiungete poco per volta SOYADRINK MORBIDO VALSOIA mescolando bene con una frusta in modo che non si formino grumi; quindi aggiungete le uova continuando a mescolare fino a ottenere una pastella liscia.
2. Lasciate riposare il composto e nel frattempo scaldare una padellina antiaderente (o l'apposita piastra per crepes). Versate un mestolino di pastella nella padellina in modo da ricoprire tutto il fondo e cuocete la crepe da entrambi i lati fino a quando non risulterà dorata. Proseguite in questo modo fino ad esaurimento della pastella. Lasciate quindi intiepidire le crepes così ottenute.
3. Sbucciate e affettate le banane.
4. Spalmate con la CREMA SPALMABILE VALSOIA le crepes, farcitele con le fettine di banana, quindi arrotolatele formando dei cannoli oppure ripiegatele in due o in quattro parti.
5. Cospargete le crepes di granella di nocciole e di zucchero a velo e servitele.