



Crespelle con crema pasticcera e frutti rossi

INGREDIENTI

per le crespelle

- 3 dl di latte
- 100 g di amido di mais
- 50 g di farina bianca 00
- 2 uova
- burro per ungere

per la crema pasticcera

- 5 dl di latte
- 120 g di zucchero
- 50 g di farina 00
- stecca di vaniglia

per la decorazione

- 300 g di frutti rossi
- zucchero a velo

ESECUZIONE

Per le crespelle sbattere in una ciotola le uova con le due farine ed infine il latte, fare riposare per almeno 1 ora mescolando di tanto in tanto.

Riscaldare la padella per crespelle, ungerla con un velo di burro e versare una piccola parte di impasto. Stenderlo ruotando rapidamente la padella e cuocere fino a che si rapprende e si stacca dai bordi, girare e cuocere ancora per 1 minuto. Continuare fino all'esaurimento dell'impasto.

Per la crema pasticcera, riscaldare il latte con la stecca di vaniglia incisa per il lungo, nel frattempo sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad avere un composto gonfio e chiaro, unire la farina e alla fine il latte a filo dopo aver tolto la vaniglia.

Rimettere la crema su fuoco dolce e cuocere mescolando fino al bollore.

Farcire le crespelle con la crema pasticcera e con i frutti di bosco, spolverizzare con lo zucchero a velo.

