



# Crepes fruttine



SCOPRI  
TUTTE LE  
RICETTE

RICETTA N°9

# CREPES FRUTTINE.



## INGREDIENTI:

250 g di Farina Milleusi tipo 00 Le farine Magiche ,  
3 uova medie, 500 g di latte intero , burro per la padella

**Per farcire:** frutta a piacere (frutti di bosco, fragole, banane, pesche o kiwi), 250 g di ricotta, 30 g di zucchero a velo Decorì

**Per decorare:** frutta, zucchero a velo Decorì

## PREPARAZIONE:

1 • Sbatti le uova in una ciotola ed unisci il latte. Mescola bene gli ingredienti con una forchetta.

2 • Aggiungi la farina e con le fruste mescola energicamente per evitare la formazione di grumi. Otterrai un composto omogeneo, vellutato e fluido.

3 • Ungi con una noce di burro una padella antiaderente dal diametro tra i 18 ed i 22 cm. Mettila sul fuoco e quando sarà ben calda versa un mestolo di impasto necessario a ricoprire quasi tutta la superficie della padella.

4 • Fai cuocere per 1 min a fuoco medio-basso da un lato. Non appena sarà leggermente dorata gira dall'altro lato con l'aiuto di una paletta e cuoci per 1 min.

## PER LA FARCITURA:

1 • Taglia a pezzetti la frutta.

2 • In una ciotola lavora la ricotta insieme allo zucchero con una frusta a mano, diventerà soffice e gonfia. Unisci la frutta preparata.

3 • Spolverizza con zucchero a velo Decorì e decora con la frutta a pezzi.