

CRESPELLE ALLE FRAGOLE

Ingredienti per 6 persone:

- 250g. di farina,
- 3 uova,
- 70g. di zucchero,
- 250g. di latte,
- burro,
- fragola 500g.,
- mezzo bicchiere di porto,
- 100g. di zucchero a velo,
- sale.

Frullate la farina con le uova, lo zucchero semolato, il latte, 2 cucchiai di burro fuso e un pizzico di sale. Lasciate quindi riposare la pastella 30 minuti. Scaldate una padellina antiaderente del diametro di 15 cm. circa, fatevi fondere un pò di burro, versatevi un mestolino di pastella e cuocete il composto per un minuto circa. Girate la crespella e cuocetela anche dall'altra parte. Preparate allo stesso modo tutte le crespelle sino a esaurire tutta la pastella che avete preparato. Frullate la metà circa delle fragole con la metà dello zucchero a velo e mescolatevi quindi il porto. Piegate le crespelle in quattro, a triangolo, e allineatele sul piatto. Versatevi sopra la crema al porto, guarnite con le fragole tenute da parte e cospargete con lo zucchero a velo.