Crêpes con crema al limone

Autore : Carolina Barra

Data : 3 Agosto 2021

Ingredienti

Per le crêpes

250 ml di latte
125 grammi di farina
2 uova
2 o 3 cucchiai di zucchero

Per la crema

400 grammi di latte condensato zuccherato
Il succo di 3 limoni

Preparazione

Con l'estate spesso non ci viene voglia di preparare dolci. Questa ricetta, oltre ad essere veloce, ha il pregio di non avere nessun passaggio in forno.

Iniziamo con il mescolare in una ciotola il latte, la farina, lo zucchero e le uova. Scaldiamo una piccola padella antiaderente con solo un filo di olio e versiamo il nostro composto per le crêpes. Quando si sarà dorato il fondo le voltiamo e le cuociamo dall'altra parte; questo fino ad esaurire il preparato.

In una terrina, invece, mettiamo il latte condensato, quello in vendita già zuccherato, e il succo di limone; mescoliamo tutto con una frusta elettrica.

Farciamo con la nostra crema le crêpes. Quando si saranno raffreddate mettiamo in frigo per qualche ora prima di servirle.

Sono perfette accompagnate con del limoncello o della crema di limoncello.

Buon appetito!