

# Crespelle ripiene di purea di mele

circa 6 porzioni



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Crespelle:**

100 g di farina setacciata  
2 dl di latte  
2 uova  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
1 pizzico di sale  
1 c. da tavola di zucchero di burro (per la cottura)

**Ripieno:**

500 g di composta di mele  
6 palline di gelato di vaniglia

**Decorazione:**

di zucchero a velo  
fragole dimezzate

**1 Crespelle:**

Per la pasta, mescolare con la frusta la farina e il latte. Aggiungere gli altri ingredienti e sbattere bene il tutto. Lasciare riposare la pasta per **ca. 20 minuti**.

Mettere un po' di burro in una padella antiaderente calda e versare con un mestolo uno strato sottile di pasta. Dorare i due lati delle crespelle.

**2 Ripieno:**

Spennellare le crespelle con purea di mele. Adagiare sopra una pallina di gelato alla vaniglia e ripiegare ogni crespella per formare un triangolo.

**3 Decorazione:**

Spolverizzare con zucchero al velo e decorare con le fragole.

**Consiglio**

- Per crespelle di farina integrale, sostituire la farina bianca con farina integrale e aggiungere 500 ml di latte.