

## CREPELLE AI FRUTTI MISTI E FORMAGGINO MIO



DOLCI



DIFFICOLTÀ Media



TEMPO 10 minuti

### INGREDIENTI

2 PORZIONI

- **Farina** 60 gr
- **Latte** 120 ml
- **Uovo** 1
- **Burro** 20 g
- **Zucchero** 1 cucchiaino da cucina
- **Formaggino MIO** 2
- **Fragole** 1/2 cestino
- **Mela** 1/2

### PREPARAZIONE

Lavorate le uova con lo zucchero, unite la farina ed il latte. Aggiungete il burro sciolto nel microonde e amalgamate bene.

Mettete sul fuoco un padellino antiaderente e, appena caldo, versate 1 mestolino di composto.

Ruotate il padellino con il polso facendo distribuire bene il composto a formare una frittatina sottilissima.

Girate la crespella con una paletta e finite la cottura dall'altro lato.

In una ciotola lavorate con un cucchiaino il Formaggino MIO rendendolo omogeneo.

Con un coltello spalmate il composto sulla crespella.

Tagliate le fragole e la mela a listarelle sottili e disponetele nella crespella.

Piegate la crespella in 4 e servite.