



Crespelle con le mele - [Visualizza sul sito](#)  
di padellina

dolce - frutta - frittelle

3 uova intere,  
3 cucchiaini colmi di farina,  
1/4 l di latte,  
1 pizzichino di sale fino,  
1 cucchiaino di zucchero

Fai le crespelle come al solito, importante è far riposare la pastella almeno un paio d'ore.  
Prendete circa 1 kg di mele, pelatele e togliete il torsolo, poi affettatele e mettetele con 1 cucchiaio d'acqua in una padella antiaderente, coprite e fate cuocere fino a che diventa una poltiglia, con cui farcirai le crespelle.

Le mele vengono anche benissimo nel microonde, preparale come sopra, non occorre acqua, ogni tanto mescola, dipende dal forno e dalla quantità di mele ma ci vogliono circa 15 min.

eCucinando.it