

## DESSERT – CRÊPE ALLA CREMA CON Eva



*Un elegante dessert con Eva da preparare comodamente ore prima di servirlo. Volendo, surgelate le crêpe vuote in gruppi da cinque piegate in due in modo da averle sempre pronte per realizzare questo dolce.*

### INGREDIENTI X 4

- 2 Uova intere
- 300+500ml Latte
- 2+3 C Farina 00
- 3 Tuorli
- 3 C Zucchero
- q.b. Vaniglia
- g 100 [Eva, Mela al sapore di Strudel](#)
- q.b. Burro
- q.b. Zucchero a Velo

### PROCEDIMENTO

Stemperare 2 cucchiaini di farina in 300 ml di latte. Sbattere le uova intere e aggiungerle al composto preparando una pastella densa. Lasciar riposare 15-20 min.

Riscaldare una padellina antiaderente con pochissimo burro e velare il fondo della padella con due cucchiaini di pastella. Appena sarà dorata sotto, dopo circa un minuto, girarla, cuocere ancora da 30 secondi a un minuto. Preparare tutte le crêpe.

Per la crema: frullare i tuorli con zucchero e la farina restante. Aggiungere il restante latte. E cuocere a fuoco dolce mescolando fino a cottura (7-10 min). Lasciar raffreddare.

Spalmare ogni crêpe con abbondante crema ed [Eva, Mela al sapore di Strudel](#) e ripiegarla in due. Spolverizzare di zucchero a velo.



1h