

Crepes dolci con farina di riso

Senza glutine



Ingredienti

200 gr latte senza lattosio

2 uova

120 gr farina di riso #

1 pizzico sale

1 cucchiaio zucchero

20 gr burro senza lattosio

q.b. crema di nocciole

Procedimento

Sbattete le uova in una terrina con un pizzico di sale. Aggiungete la farina setacciata e il latte a filo e continuate a mescolare con una frusta. Ottenuta una pastella fluida e senza grumi, coprite con la pellicola e lasciate riposare per 15 minuti in frigo. Dopodiché, riscaldare una padella antiaderente da 28 cm, ungetela con un pezzettino di burro e versate un mestolo di pastella, distribuendola nella padella in modo da ottenere una crespella sottile. Fate cuocere da entrambi i lati e farcite con la nutella. Chiudete a portafoglio, decorate con zucchero a velo e nutella e servite calde le crepes dolci alla nutella.

Ricetta originale di “Mary zero glutine”