CRESPELLE SALATE

Preparazione : 5 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 2 yogurt cremosi - 2 uova - 2 vasetti da yogurt di farina - 1 bustina di lievito secco - 2 pizzichi di sale

1. Mettere tutti gli ingredienti delle crespelle nel contenitore di metallo e avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Rimescolare se necessario.

2. Versare l?impasto in una ciotola e lasciarlo riposare 1 ora in frigorifero. Nel frattempo, preparare la crema.

3. Cuocere l?impasto in una padella per crespelle o in una padella antiaderente: quando compaiono delle bolle, girare le crespelle per terminare la cottura.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016