

Le Bevande vegetali Valsoia, disponibili nelle varianti Soia, Riso e Avena, sono un'ottima alternativa al latte vaccino perché naturalmente senza lattosio e quindi facilmente digeribili. Buone e nutrienti, sono ottime a colazione, a merenda o in qualsiasi altro momento della giornata. Le Bevande vegetali Valsoia sono ideali anche in cucina come ingrediente per preparare piatti a base vegetale, frullati e dolci... come ad esempio una squisita...

CREPES DELIZIA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di farina
- 300 g di Soyadrink gusto morbido Valsoia
- 2 uova
- 150 g di crema spalmabile Valsoia
- 2 banane
- 4 cucchiaini di granella di nocciole
- Zucchero a velo



Procedimento

Mettere la farina in una terrina e aggiungere poco per volta soyadrink gusto morbido Valsoia mescolando bene con una frusta in modo che non si formino grumi; quindi aggiungere le uova continuando a mescolare fino a ottenere una pastella liscia.

Lasciare riposare il composto e nel frattempo scaldare una padellina antiaderente (o l'apposita piastra per crepes). Versare un mestolino di pastella nella padellina in modo da ricoprirne la superficie e cuocete la crepe da entrambi i lati fino a farla risultare dorata. Proseguire in questo modo fino all'esaurimento della pastella.

Sbucciare e affettare le banane.

Spalmare con la Crema spalmabile Valsoia le crepes, farcirle con le fettine di banana e arrotolarle formando dei cannoli, oppure ripiegarle in due o in quattro parti.

Cospargere le crepes di granella di nocciole e di zucchero a velo e servite.