CRÊPES AL PROFUMO D'ESTATE

Ingredienti:

- 125g. di farina,
- 150g. di latte,
- un uovo,
- 150g. di frutti di bosco assortiti (more, ribes, lampone, mirtillo, fragoline),
- 150g. di zucchero,
- la scorza di mezzo limone non trattato,
- rametti di menta,
- burro.

Mondate, lavate e asciugate i frutti di bosco, dopodiché poneteli in un pentolino, dove avrete portato ad ebollizione abbondante acqua, zucchero e listarelle sottili di scorza di limone. Cuocete per una decina di minuti, quindi versate la frutta in una terrina e lasciatela raffreddare. Nel frattempo, preparate la pastella versando la farina in una terrina con l'uovo sbattuto e il latte mescolando il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Versatelo a cucchiaiate in una padella e cuocetelo di volta in volta con poco burro, formando delle crepes. A mano a mano che esse saranno pronte, ben dorate su entrambi i lati, posatele su un piatto foderato di carta assorbente, dopodiché, riempitele di frutti di bosco, piegatele in 4 e servitele calde o fredde, decorando con foglie di menta.