



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Crespelle dolci**



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**4 ore** Tempo

Attrezzatura : **setaccio, pentolino**

### **Ingredienti**

- 500 g di farina 0
- Un panetto di lievito di birra
- 300 g di ricotta
- 150 g di zucchero
- Strutto
- Sale

## **Preparazione Crespelle dolci**

### **Passo 1.**

Fate sciogliere il lievito in un bicchiere di acqua tiepida con un cucchiaino di zucchero, disponete la farina a fontana su un piano di lavoro e fate un buco al centro, versate l'acqua col lievito e una presa di sale, impastate fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo, eventualmente aggiungendo acqua tiepida.

### **Passo 2.**

Fate lievitare la pasta per due ore.

### **Passo 3.**

Riprendete la pasta e lavoratela con una noce abbondante di strutto.

### **Passo 4.**

Fate riposare la pasta un'altra ora.

### **Passo 5.**

Nel frattempo passate la ricotta al setaccio con 100 g di zucchero.

### **Passo 6.**

Riprendete la pasta e formate dei panetti che direte riempire di ricotta, lasciate riposare i panini un'ora, quindi friggeteli in un padellino con lo strutto.

## **Passo 7.**

Quando saranno dorati toglieteli dallo strutto e cospargeteli di zucchero.

## **Passo 8.**

Servite le crespelle tiepide.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)