

# Citroncrêpes fyllda med bärkräm (vegan)



 60 min.  149 kcal  SteviaSweet Crystal

## Gör så här

Blanda ingredienserna till crêpes-smeten. Riv i skalet från en halv citron. Hetta upp en stekpanna på spisen och lägg i lite smör. Häll en liten skopa (1/2 dl) smet i pannen. Stek tills ytan verkar torr och vänd crêpen med en kniv eller en tunn stekspade och stek en stund på andra sidan.

Stek crêpes av all smet och låt dem kallna i rumstemperatur tills fyllningen är färdig.

Blanda ihop SteviaSweet Crystal med färskosten. Tillsätt rivet citronskal och hälften av bären. Blanda. Skeda fyllningen på crêpesen och tillsätt resten av bären på fyllningen. Rulla ihop crêpesen och njut.

## Ingredienser för 8 portioner

### Crêpes-smet

1 dl	vegetabilisk mjölk (havre , soja)
1/2	rivet skal från en citron
1/2 tsk	salt
1/2 msk	SteviaSweet Crystal
2 dl	vetemjöl
1 1/2 dl	mineralvatten
40 g	veganmargarin till stekning

### Fyllning

150 g	vegan färskost
1/2	rivet skal från en citron
1 msk	SteviaSweet Crystal
200 g	färska bär

## Näringsvärde per portion

149	kcal
626	kJ
3.5	g Protein
14	g Kolhydrater
8.5	g Fett