

Marjakreemillä täytetyt sitruunakrepit (vegaaninen)



🕒 60 min. 🍳 149 kcal 🥄 SteviaSweet Crystal

Valmistus

Sekoita kreppitaikinan ainekset yhteen. Raasta mukaan puolikaan sitruunan kuori. Kuumenna paistinpannu liedellä ja lisää nokare margariinia. Kaada pieni kauhallinen (1/2 dl) taikinaa pannulle. Paista, kunnes pinta näyttää kuivalta ja käännä kreppi veitsellä tai ohuella paistinlastalla ja paista hetki toiselta puolelta.

Paista koko taikina ja anna valmiiden kreppien jäähtyä huoneenlämmössä, kunnes täyte on valmis.

Sekoita [SteviaSweet Crystal](#) tuorejuuston joukkoon. Lisää raastettu sitruunan kuori ja puolet marjoista. Sekoita. Lusikoi täyte krepeille ja lisää loput marjat täytteen pinnalle. Kääri kreppit rullalle ja nauti.

Ainekset 8 annosta

Kreppitaikina

1 dl	kaura-, soija- tai muuta kasvimaitoa
1/2	sitruunan kuori raastettuna
1/2 tl	suolaa
1/2 rkl	SteviaSweet Crystal
2 dl	vehnä jauhoja
1 1/2 dl	kivennäisvettä
40 g	vegaanista margariinia paistamiseen

Täyte

150 g	vegaanista tuorejuustoa
1/2	sitruunan kuori raastettuna
1 rkl	SteviaSweet Crystal
200 g	tuoreita marjoja

Ravintoarvot per annos

149	kcal
626	kJ
3.5	g Proteiinia
14	g Hiilihydraatit
8.5	g Rasvaa