

Κρέπες χωρίς αυγό με βελούδινη σος πραλίνας

Μερίδες: 6-7 κρέπες **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 25 λεπτά

Η σος πραλίνας διατηρείται καλυμμένη στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά για τις κρέπες:

- 200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 ½ κ.σ. καστανή ή μαύρη ζάχαρη
- ½ κ.γλ. αλάτι
- 350 ml φυτικό ρόφημα
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 κ.γλ. βανίλια
- φυτικό βούτυρο (για το τηγάνι)

Υλικά για τη σος πραλίνας:

- 170 γρ. [κουβερούρα Nestlé Dessert Πραλίνα](#)
- 100 ml φυτική κρέμα σόγιας

Υλικά για το σερβίρισμα:

- σος πραλίνας
- 2-3 μπανάνες , κομμένες σε φέτες
- καβουρδισμένοι & κοπανισμένοι ξηροί καρποί της επιλογής μας (ιδανικά φουντούκια ή αλατισμένα πινατς)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Σε ένα μεγάλο μπολ, κοσκινίζουμε το αλεύρι, προσθέτουμε τη ζάχαρη, το αλάτι και ανακατεύουμε με ένα σύρμα.
- 2) Στο μείγμα με το αλεύρι προσθέτουμε σταδιακά το φυτικό ρόφημα, το ελαιόλαδο και τη βανίλια ανακατεύοντας συνέχεια για να μην σβολιάσει. Μόλις ομογενοποιηθούν καλά, αφήνουμε το μείγμα να ξεκουραστεί για 5 λεπτά.
- 3) Σε ένα τηγάνι βάζουμε λίγο φυτικό βούτυρο και το αφήνουμε να ζεσταθεί καλά σε μέτρια φωτιά . Βάζουμε μια μεγάλη κουτάλα, ½ κουταλιά μείγμα και κουνάμε το τηγάνι κυκλικά να απλωθεί καλά και να σχηματιστεί μια λεπτή κρέπα.

4) Ψήνουμε μέχρι να πάρει ελαφρώς χρώμα και απο τις 2 πλευρές, περίπου 2-3 λεπτά από την κάθε πλευρά.

5) Ετοιμάζουμε τη σος πραλίνας. Σε ένα μικρό κατσαρολάκι ζεσταίνουμε πολύ καλά την φυτική κρέμα, χωρίς να βράσει.

6) Σε ένα μπολ (που αντέχει τη θερμότητα) βάζουμε την ψιλοκομμένη [κουβερτούρα Nestlé Dessert Πραλίνα](#). Μόλις η φυτική κρέμα ζεσταθεί αρκετά την περιχύνουμε και ανακατεύουμε καλά με μια μαρίζ μέχρι να ομογενοποιηθούν.

7) Σερβίρουμε τις κρέπες μας ζεστές, με την σος πραλίνας, τη μπανάνα, και τους καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς.