

SUGGERIMENTO: In alternativa potete servire il dessert anche con una pallina di gelato.



Crêpes

con salsa al cioccolato, fragole e banane.

Per 10 crêpes:

.....
10 crêpes al naturale, art. 1367
5 banane
400 gr fragole
200 gr scaglie di noci
125 gr cioccolato fondente
250 panna
5 uova medie
250 farina
2 ½ pizzico di lievito per dolci
¼ latte
acqua

- 1 Trittare il cioccolato per la salsa, aggiungerlo alla panna e portare a ebollizione il tutto mescolando, lasciare raffreddare. Sbattere le uova, la farina, il lievito, il latte e ¼ l di acqua con una presa di sale.
- 2 Sbucciare le banane, lavare le fragole. Affettare il tutto a proprio gusto.
- 3 Scaldare leggermente nel microonde le crêpes per 40 secondi a 600 W oppure in padella lentamente. Distribuire la salsa di cioccolato sulle crêpes e decorare con banane e fragole.