

CANNAMELA

Fagottini di crepes con gelato



Ingredienti

- Ingredienti per crepes
- 90g farina
- 1 tuorlo
- 170g latte
- 2 uova
- 25g burro fuso e freddo
- 35g zucchero
- 1/2 cucchiaino cannella macinata CANNAMELA
- Ingredienti per servire:
- 320g gelato a piacere
- 120g panna zuccherata semimontata
- 80g pesche
- 60g lamponi
- 10g burro per la cottura

 Porzioni 8 persone	 Portata Dolce
 Tempo 30 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In padella	 Kcal per persona 275*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Crêpes: sbattere le uova con il tuorlo e lo zucchero, poi unire il burro. Aromatizzare con la cannella macinata CANNAMELA.
- 2 Incorporare poco alla volta la farina alternando con il latte. Lasciare riposare il composto per 30/40 min.

- 3 Ungere una padella antiaderente di Ø 18/20 cm con poco burro, poi versare un mestolino scarso di pastella. Cuocere le crêpes per qualche minuto, poi rovesciarle e terminare la cottura. Procedere fino ad esaurire la pastella.
- 4 Al centro della prima crêpe distribuire un cucchiaino circa di gelato.
- 5 Piegarla come un fazzoletto, trasferirla subito in congelatore e farcire le altre.
- 6 Adagiare le crêpes nei piattini, poi completarle con un cucchiaino di panna semimontata e uno spiedino di frutta.