

# CREPES AL CIOCCOLATO



difficoltà: \*    tempo di cottura: 25'

## Ingredienti per 6 persone

CEPESReire gr 200

Acqua ml 320

## Per la crema al cioccolato:

Cioccolato fondente gr 500

Panna liquida gr 100

Gelato alla vaniglia

🌸 Preparate le Crepes come indicato a fianco.

🌸 Fondete a bagnomaria il cioccolato fondente con la panna. Cuocete la crema finchè non si addensi leggermente,

🌸 Farcite le crepes con il gelato alla vaniglia e ricopritele di crema al cioccolato calda.

## PREPARAZIONE

Versare un kg di prodotto in 1,6 litri di acqua; mescolare con frusta fino ad ottenere una soluzione omogenea. Lasciare riposare per 10-15 minuti e versarlo sulla crepiera precedentemente riscaldata a circa 200°.

