CRÊPES AL CIOCCOLATO

RICETTA BASE PER CRÊPES

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"	g 1000
UOVA INTERE	g 500
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 200
LATTE 3.5% M.G.	g 1.250
ACQUA	g 1.250
SALE	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta la farina setacciata con il latte, dopodichè aggiungere tutti gli altri ingredienti, miscelare fino ad ottenere una pastella liscia e priva di grumi.

Lasciare riposare il composto ottenuto per 30 minuti.

FARCITURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

PASTA BITTER	Q.B.
BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare il composto su crêpiere nella quantità adeguata per formare uno strato sottile.

Dopo circa 1 minuto girare la crêpe e terminare la cottura.

Stendere sulla crêpe ancora calda la PASTA BITTER, chiudere piegandola come desiderato e decorare con BIANCANEVE PLUS.