

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crepes al cocco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

125 g farina
2 uova
2
5 dl latte
burro
zucchero
rhum
100 g polpa di cocco

PREPARAZIONE

1 Preparare la pastella mescolando le uova con la farina setacciata, 25 g di zucchero, il latte, 2 cucchiaini di rhum e 25 g di burro fuso. Far riposare 30'. Mescolare la polpa di cocco con 80 g di zucchero.

In una padella antiaderente imburrata cuocere le crepes molto sottili. Distribuirvi il composto di cocco, spruzzarle di rhum, irrotolarle e tenerle in caldo.