

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crepes dolce con fragole e cocco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Crepes fragole e cocco: una versione di [crepes](#) decisamente fresca e leggera! La classica base farcita con marmellata, cocco in scaglie e fragole fresche... Cosa aspettate a provarla? Scommettiamo che tra di voi che ci state leggendo non ci sia nessuno che non abbia mai assaggiato una crepes? Eh già perché provata una volta diventano irresistibili! Che sia merenda, colazione o spuntino notturno diventa più di un pasto semplice, nonostante sia davvero facile da fare, è amato e apprezzato da tutti! Spesso però c'è qualcosa che non va nell'impasto e il risultato finale non convince pienamente! Ecco seguendo la nostra ricetta da oggi in poi non avrete più nessun dubbio! Davvero

favolosa e di sicura riuscita è perfetta anche perché è una ricetta economica. Vi basterà per la base mischiare ingredienti semplici, che magari avrete sicuramente già in casa, come uova farina latte e zucchero e poi per la farcia dare libero sfogo alla fantasia. Questa versione che vi proponiamo è con dolci fragole e impertinente cocco, ma ovviamente potete modificare il contenuto seguendo i vostri gusti, provate ad esempio anche l'accattivante [crepes al pistacchio](#)! È decisamente un ottimo modo per far mangiare la frutta ai bambini! Nella vostra cucina si alzerà un profumino delizioso che farà gola a tutti! E raccomandiamo di tenere un po' di impasto anche per voi, perché c'è sempre il rischio che finisca e si resti a bocca asciutta! È decisamente una preparazione molto golosa che è sempre apprezzata a qualunque ora del giorno e della notte! Una volta fatto l'impasto lasciatelo riposare almeno trenta minuti in frigorifero, in questo modo di certo la crepes saranno perfette! È una ricetta di semplice e veloce realizzazione, ma se qualcosa non vi convince non esitate a scriverci utilizzando il box dei commenti. Se come noi amate alla follia il cocco, vi invitiamo a provare anche la nostra [torta con cioccolato e cocco](#): divina!

PER 4 CRÊPES

LATTE INTERO 250 ml

UOVA 2

FARINA 00 125 gr

BURRO 20 gr

SALE 1 pizzico

PER LA FARCIA

FRAGOLE 500 gr

ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola

BURRO 20 gr

MARMELLATA DI FRAGOLE 50 gr

COCCO DISIDRATATO 100 gr

ZUCCHERO A VELO 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle crepes con fragole e cocco, per prima cosa

togliete il picciolo alle fragole, tagliatele a fettine e trasferitele in un pentolino.



- 2** Aggiungete lo zucchero nel pentolino e ponete il tutto sul fuoco lasciando cuocere fino a che non si sarà formato sul fondo un bello sciroppo rosato.



- 3** Nel frattempo tagliate qualche altra fragola da utilizzare al naturale come farcitura delle crêpes.

Ungete una padella per crêpes con una noce di burro, quindi accendete il fuoco e

prendete la pastella preparata in precedenza utilizzando la ricetta che preferite.



- 4 Versate un mestolo di pastella nella padella e lasciate cuocere la crêpe da entrambi i lati.



- 5 Frullate, a questo punto, le fragole cotte con lo zucchero.

Distribuite un velo di marmellata di fragole su di una crêpe, distribuite del cocco rapé e le fragole tagliate al naturale.





6 Chiudete la crêpe come preferite: a libro o arrotolandola.



7 Procedete allo stesso modo con le altre crêpes e spolveratele con lo zucchero a velo e distribuite un po' di salsa tiepida di fragole frullate prima di servirle in tavola.





CONSIGLI

Se mi dovesse avanzare l'impasto per quanto tempo posso conservarlo?

Puoi conservarlo in frigorifero in un contenitore ermetico per dodici ore al massimo.

Mi sono avanzate crepes cotte, ma non voglio buttarle, come posso fare?

Puoi lasciarle impilate una sull'altra su un piatto e avvolgerle con la pellicola trasparente conservandole in frigorifero poi per due giorni al massimo.

Adoro i sapori speziati, cosa potrei usare?

All'impasto base puoi aggiungere della cannella in polvere che ci sta benissimo!