

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crepes fragole e cocco

di: *Cookaround*

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?

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 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

- 1 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.

