

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce con le fragole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Per la crepe

200 ml di latte

90 gr di farina

1 uovo

Per il ripieno

100 gr di fragole

50 gr di mascarpone

50 gr di zucchero

PREPARAZIONE



2 Mettete in una terrina l'uovo la farina e il latte.



3 Frullate con uno sbattitore a fruste elettrico.



4 Cuocete la crepe in una padella antiaderente.



5 Preparate il ripieno.



6 Frullate le fragole, filtratene il succo e mettetelo da parte.



7 In una terrina unite il mascarpone con lo zucchero.



8 Amalgamateli.



9 Aggiungete il succo filtrato delle fragole.



10 Spalmate il composto sulla crepe.



11 Ripiegate la.



12 Mettetela in una teglia con un po' di zucchero semolato sopra ed infornatela per qualche minuto,



13 Decorate a piacere con fragole tagliate e il loro succo.

