

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gelato fritto

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g di farina
6 tuorli
sale
burro
mezzo litro di latte
cognac
gelato a piacere
zucchero
frutta candita.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare delle crepes mescolando la farina con i tuorli, un pizzico di sale, 2 cucchiaini di zucchero, latte e 180 g di burro fuso. Lasciate riposare per un po' e al momento della preparazione del dolce, aggiungete 4 cucchiaini di cognac. Scaldate un po' di burro in una padella e versateci 2 cucchiaini del composto; lasciate cuocere fino a che non si formi una frittata. Dopodiché togliete questa dal fuoco e sistemate al centro della crepes un

cucchiaio di gelato chiudetela come un fagottino e cospargetela di cognac, zucchero e fiammeggiate. Servite cospargendo di frutti canditi.