

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crepe spessa dolci

LUOGO: Asia / Indonesia

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



PER LA CREPES

- 250g di farina
 - 1 cucchiaino di lievito istantaneo
 - 150g di zucchero granulare
 - 375cc di latte di cocco caldo
 - 2 uova
 - 1/4 cucchiaino di bicarbonato
- Per il ripieno

PREPARAZIONE

1 Versate il lievito nel latte di cocco caldo, mescolate fino a che siano ben amalgamati e si formi della schiuma e mettete da parte.

Miscelate insieme la farina e lo zucchero, quindi incorporate le uova nel centro della pastella. Continuate a mescolare fino a che tutti gli ingredienti si siano amalgamati.

Quindi incorporate il bicarbonato e mescolate nuovamente. Mettete da parte a temperatura ambiente per circa 15-20 minuti.

Scaldare una padella antiaderente che sia stata precedentemente unta con del burro / margarina. Versate il composto e lasciate cuocere fino a che la superficie risulti asciutta e

diventi colorata e croccante. Rimuovete la crepe e mettetela su di un tagliere.

Versate dello zucchero granulare sulla crepe come anche il latte condensato. A piacere, potete versare anche il formaggio grattugiato, le noci grattugiate fritte, le gocce di cioccolato o i semi di sesamo. Potete anche combinare il ripieno.

Piegate la crepe a metà quindi tagliatela in 10-12 pezzi.