

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crepes con cioccolata

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

115 g di farina
25 g di zucchero
2 uova
un pizzico di sale
250 ml latte
60 ml acqua
un cucchiaino di essenza di vaniglia
cioccolato fuso.

PREPARAZIONE

1 Setacciate la farina in una ciotola. Aggiungete lo zucchero e il sale.

Fate una fontana e unite le uova, mescolare bene.

Incorporate anche il latte, l'acqua e l'essenza vaniglia e mescolare fino ad avere un composto senza grumi.

Lasciate la miscela riposare per 20-30 minuti.

Scaldare la padella di 20 cm su fuoco medio.

Imburrate la padella e versate circa 30 ml di composto.

Fate in modo che il composto copra bene la base della padella.

Cuocete per un minuto o finché la base non diventa dorata.

Girate la crepe e continuare a cuocere per 20-30 secondi.

Farcite ogni crepe con un pò di cioccolato fuso.

