CRÊPES ALLE MANDORLE



Menù Ingredients

100 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1X

50 g Salsabionda - C67

Ingredients

100 g Mirtilli

200 ml Acqua

50 g Burro

2 Mele renette

100 g Fragole fresche

q.b. Zucchero a velo

q.b. Liquore all'arancia

1 Limone

Chef: Monica Copetti

Method

Per 6 persone

Preparare la pastella per le Crêpes miscelando il preparato con l'acqua aggiunta poco per volta. Su una padella antiaderente unta di burro cuocere sei Crêpes. Lavare, sbucciare le mele e tagliarle a dadini. Lavare le fragole, tagliarle, lavare i mirtilli, asciugarli. Far soffriggere il burro, unire due cucchiai di zucchero con qualche goccia di limone e il liquore all'arancia. Aggiungere le mele e soffriggerle per circa due minuti, quindi aggiungere le fragole e i mirtilli. Con questo composto farcire le crêpes, arrotolarle e sistemarle in una pirofila imburrata in un unico strato. Coprire le Crêpes con un pò di Salsa alle mandorle. Cospargere di zucchero velo e gratinare in forno per circa 5 minuti.

Gluten Free Method

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)