

## CRÊPES ALLE MANDORLE



**Chef:** Monica Copetti

### Procedimento

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 cucchiaini 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 sistamarle 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.

### Ingredienti Menù

100 g Preparato in polvere per Crêpes - PK1  
50 g Salsabionda - C67

### Ingredienti

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