

**irca****Seduction Line****PASTA BITTER**

Crêpes al cioccolato

RICETTA CRÊPES

Farina setacciata	g 1.000
Uova intere	g 500
Burro fuso	g 200
Latte	g 1.250
Acqua	g 1.250
Sale	g q.b.

Miscelare con frusta la farina setacciata con il latte, dopodichè aggiungere tutti gli altri ingredienti. Lasciare riposare il composto ottenuto per 30 minuti. Versare il composto su crêpiere nella quantità adeguata per formare uno strato sottile; dopo circa 1 minuto girare la crêpe e terminare la cottura. Stendere sulla crêpe ancora calda la PASTA BITTER, chiudere piegandola come desiderato e decorare con BIANCANEVE PLUS e frutta fresca.