SUGGERIMENTO: In alternativa potete servire il dessert anche con una pallina di gelato.

Crêpes
con salsa al cioccolato, fragole e banane.

Per 10 crêpes:

10 crêpes al naturale, art. 1367
5 banane
400 gr fragole
200 gr scaglie di noci
125 gr cioccolato fondente
250 panna
5 uova medie
250 farina
2 ½ pizzico di lievito per dolci
¼ latte
acqua

1. Trittare il cioccolato per la salsa, aggiugerlo alla panna e portare a ebollizione il tutto mescolando, lasciare raffreddare. Sbattere le uova, la farina, il lievito, il latte e ¼ l di acqua con una presa di sale.
2. Sbucciare le banane, lavare le fragole. Affettare il tutto a proprio gusto.
3. Scaldare leggermente nel microonde le crêpes per 40 secondi a 600 W oppure in padella lentamente. Distribuire la salsa di cioccolata sulle crêpes e decorare con banane e fragole.