

Crepes gelato e caramello

Le **crepes gelato e caramello** sono delle golosissime crepes dolci ottime nelle sere d'estate, quando il gusto fresco del gelato rende queste crepes irresistibili.

Al tempo di preparazione indicato è necessario aggiungere quello di preparazione della pastella di base per le crepes dolci, tenetene conto se decidete di prepararle. Per diminuire il tempo complessivo è possibile preparare la pastella il giorno prima e conservarla, ben coperta, in frigorifero.

INFORMAZIONI

- **10** persone
- **250Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- Pastella per crepes dolci (dose per le persone della ricetta)
- Burro per ungere la padella
- 600 g di gelato a piacere
- Zucchero a velo
- Caramello liquido

PREPARAZIONE

- Aprire la vaschetta del gelato e tenerla pronta per l'utilizzo.
- Ungere con pochissimo burro la padella, portarla sul fuoco a fiamma vivace e quando si scalda versare un mestolino di pastella.
- Appena la crepe è dorata su un lato voltarla.
- Terminare la cottura anche dall'altro lato, quindi riporla su un piatto da portata per condirla.
- Disporre al centro della crepe due cucchiari di gelato quindi piegare un lato verso il centro, piegare quello di fronte, quindi gli altri due chiudendo a cartoccio.
- Disporre la crepe in un piattino, cospargere con lo zucchero a velo e decorare con il caramello a filo. Servire immediatamente.
- Imburrare il padellino ad ogni cottura e ripetere il procedimento per ogni crepe.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Con la dose di pastella indicata si possono preparare circa 10 crepes piccole, sufficienti mediamente per 10 persone (golosoni a parte!). Se è avanzata della pastella è possibile conservarla in frigorifero, ben coperta, per due giorni.

