

## Crêpe con...

Siamo nati in un periodo storico molto particolare, un periodo storico che ci ha insegnato a sognare ma soprattutto a credere in un domani diverso un domani migliore.

In questi giorni stiamo lottando contro un nemico invisibile che sta creando molti problemi alle nostre famiglie e alla nostra nazione, ma possiamo combatterlo tutti insieme con un po' di attenzione in più e con il rispetto verso gli altri.

Questa ricetta fa parte di quelle storie racchiuse nel cuore delle nostre famiglie, di quei bei momenti fra amici e di quelle piccole gesta d'un Amore semplice ma creativo." E ricordate che le crêpe sono un piatto magnifico da condividere con chi più amiamo specie in un momento come questo dove dobbiamo rimanere più lontani ma vicini possibili a queste persone. La ricetta è semplice la vostra immaginazione e creatività sono infinite: specie ora che siamo chiusi in casa approfittiamone per metterci alla prova.



### **Crêpe con panna e scaglie di cioccolato fondente, con un filo sottile di miele e grana di mandorle**

Ingredienti :

2 uova intere, 1 tuorlo, 250 g di farina 00, 500 ml di latte

Preparazione:

1 Mischiare le uova e il latte dopo di che aggiungere la farina setacciata mentre si meschia evitando la creazione di grumi;

2 Ungere la padella con un po' di margarina e disporre il composto ottenuto, la crepe non ha bisogno di particolare trattamento quando sarà cotta la parte inferiore verrà via da sola;

3 Montare la panna vegetale e poi aggiungere le scaglie di cioccolato fondente;

4 Servire e gustare.

