

Els Plats de Can Perico



Crep de xocolata amb maduixes

INGREDIENTS

- 500 g de farina d'espelta de Gallecs
- 3 ous
- 1 litre de llet

Pel farcit

- 150 g de cobertura de xocolata negra
- maduixes o fruites del temps - kiwi, plàtans, albercocs... -
- un polsim de sucre al gust



ELABORACIÓ

Per fer la massa:

Tritura tots els ingredients i deixa-ho reposar mitja hora.

Per elaborar la crep:

Agafa una paella plana, posa unes gotetes d'oli, aboca un cullerot de la massa de les creps i escampa-ho de forma circular. Passats uns tres o quatre minuts, gira la massa i afegeix una mica de xocolata negra repartida de forma uniforme. Deixa-ho al foc uns tres o quatre minuts més i plega la massa, primer per la meitat i després torna-la a plegar. Ha de quedar en forma de triangle.

Per emplatar:

Posa la crep al plat i afegeix la fruita. Per damunt, fes rajar xocolata negra i un polsim de sucre al gust.

A llepar-se els dits!!!



RESTAURANT CAN PERICO AL CENTRE VILA DE SANTA PERPÈTUA

OBRIM TOTES LES NITS DE LA SETMANA

Reserves cada dia a partir de les 19h 935743242

www.canperico.cat

