



Crepes amb salsa de gerds

CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: Esmorzars o berenars

Persones: 4

Dificultat: ★★

Temps total d'elaboració: 30 min

Ajuda dels adults: Si

INGREDIENTS

- 1 taronja
- Suc 1 llimona
- 1 kiwi
- 8 maduixes
- 50g nabius
- 25g de sucre glaç
- 2 ous
- 100g farina
- 25g cacau en pols
- 50g sucre morè
- 200ml de beguda d'arròs o llet

ELABORACIÓ

1. Pela la taronja i el kiwi, separa la primera en grills i talla el kiwi a rodanxes. Renta les demès fruites i talla les maduixes.
2. Porta a ebullició el suc de la llimona amb el sucre glaç i els gerds en un cassó. Deixa refredar i tritura fins a obtenir una salsa fina.
3. Bat el ous amb la farina, el cacau, el sucre morè i la llet o beguda d'arròs fins a obtenir una massa llisa. Deixa reposar 30 minuts a la nevera.
4. Posa l foc una paella untada amb mantega o oli d'oliva i escalfa-la. Afegeix un cassó de la massa i qualla una crepè per els dos costats. Retira i repeteix la operació fins esgotar la massa.
5. Farceix la crepè amb les fruites i serveix-les amb la salsa de gerds.

NOTES

Es pot realitzar amb farines integrals, de fajol, entre altres.

AL·LERGÒGENS

