

SEMIFREDDO alle CREPES

Una cascata di **Crepes** abbraccerà il vostro semifreddo.

Ingredienti:

100 g di Crepes Ali d'Oro
1,5 dl di panna fresca
3 uova
60 g di miele
60 g di zucchero

Procedimento:

Sbattete gli albumi d'uovo a neve ben ferma. Preparate uno sciroppo portando a ebollizione il miele con lo zucchero, lascia telo intiepidire e, mescolando, unitelo a filo agli albumi. Aggiungete al composto le Crepes sbriciolate, i canditi o il cioccolato sminuzzati, incorporate infine la panna montata e mescolate per amalgamare. Trasferite il preparato in uno stampo da plum-cake foderato con carta da forno inumidita e ponete in freezer per almeno 6-7 ore prima di servire.



(Fonte: "Nuovo Oracolo delle Torte Dolci e Salate" - Edizioni Del Baldo, 2011)