

Crepes Di Halloween

Mostruosamente buone

Ingredienti

130 gr di albume

**20 gr di cacao amaro non
zuccherato**

3 cucchiaini di miele



Preparazione

La risposta è fantasma!

Niente di più semplice di queste crepes!

Munitevi di fruste elettriche e montate insieme albume e miele. aggiungete poi il cacao e continuate a montare il composto per qualche minuto. Quando sarà spumoso sarà pronto.

A questo punto scaldate una crepiera e quando sarà calda versateci sopra un mestolo di composto delle crepes. Quando iniziate a vedere delle bolle, dopo pochi minuti, girate la vostra crepes sull'altro lato e completate la cottura. Procedete in questa maniera per ogni singola crepes.



Una volta finito di cuocere le crepes potete procedere con il loro assemblaggio.

Disponete una prima crepes, cospargetela di burro d'arachidi e una spolverata di polvere di cocco e coprite con un'altra crepes. Ripetete l'intero passaggio un'altra volta così da formare tre piani. Completate con una spolverata di cocco finale.

Ora siete decisamente pronti per gustarvi la festa di Halloween più buona che ci sia.