



Desserts

Tacos de crêpes avec crème de mascarpone et fruits rouges

Pour 10 personnes.

Ingrédients

190 grammes de farine
2 poignées de fruits rouges (frais)
50 grammes de sucre
11 grammes de levure en poudre
60 grammes de beurre
300 millilitres de lait
1 œuf
1 pincer de sel
250 grammes de mascarpone
250 grammes de fromage à la crème
125 grammes bloemsuiker

Méthode de préparation

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel. Ajoutez ensuite le lait et le beurre fondu, puis mélangez bien. Cassez l'œuf au-dessus du bol et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène sans grumeaux.

Faites fondre une noix de beurre dans une poêle à crêpes à feu doux. Versez une demi-louche de pâte en un seul point dans la poêle, en laissant la pâte se répartir d'elle-même. Ne touchez pas la poêle.

Retournez la crêpe après quelques minutes, lorsque des bulles apparaissent à la surface. Laissez cuire l'autre côté pendant un temps équivalent.

Pendant ce temps, mélangez le mascarpone, le fromage frais et le sucre glace jusqu'à obtenir une texture crémeuse et onctueuse.

Pliez les crêpes en deux, façon tacos, et garnissez-les de crème de mascarpone. Ajoutez les fruits rouges et, si vous le souhaitez, complétez avec d'autres garnitures de votre choix.



Recommandé par

BELORTA

plus fun que prévu