

Rotolo di cioccolato caldo & crêpes d'ananas

Tempo preparazione:
10 minuti

Tempo di cottura:
5 minuti

Dosatura:
Per 1 persone



Elenco ingredienti

4 frittelle già pronte
60 ml (4 cucchiaini) di cioccolato e nocciola
1 x 220g pezzi di ananas senz'acqua"

Istruzioni per la preparazione

1. Mettere le crespelle fuori dal piatto su una superficie di lavoro. Aggiungere accuratamente 15ml (1 cucchiaino) di cioccolato diffuso in uno strato sottile al centro di ogni crespella.
2. Distribuire l'ananas nelle frittelle ponendolo più vicino a una delle estremità e racchiuderlo con cautela all'interno delle crepes.
3. Sistemare il panino nella griglia e chiudere il tutto ermeticamente e riporre nel toastapane regolando se necessario le fette.
4. Impostare la temperatura su BASSO al livello 5, fino alla doratura. Ripetere con frittelle rimanenti."