



DOLCETTI E CR?PES

Crepes alla marmellata di arance e cioccolato



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

25 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

540K

NOTE

30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

100 g di Farina 0

2 Uova

240 ml di Latte

Sale

PER IL RIPIENO

400 g di Marmellata di arance

PER LA SALSA

60 g di Cioccolato fondente

4 cucchiaini di Latte

1 fiocchetto di Burro

4 cucchiaini di Panna fresca

Zucchero a velo

Preparazione

- In una ciotola sbattete le uova con una presa di sale; in una seconda ciotola setacciate la farina e diluitela con il latte che unirete a filo, mescolando con la frusta a mano per non creare grumi. Aggiungete le uova al composto di latte e farina e mischiateli bene. Fate riposare la pastella per 30 minuti in frigo, coprendo il contenitore con la pellicola trasparente.
- Intanto preparate la salsa. Scaldare il latte e la panna con il burro tagliato a pezzetti, prima che bolla togliete dal fuoco e aggiungete il cioccolato tritato. Mescolate a mano con una frusta fino a ottenere una crema omogenea, quindi mettetela da parte.
- Spennellate una padella antiaderente con un po' di burro e fatela riscaldare, poi versate una piccola quantità di pastella; distribuitela in modo uniforme su tutta la superficie, inclinando leggermente la padella. Quando la superficie dellacrêpe sarà dorata, dopo circa 1 minuto, giratela e cuocetela anche dall'altro lato, sempre per 1 minuto. Ripetete il procedimento per le altre crêpes ma mescolate sempre bene il composto, dato che la farina scende velocemente sul fondo.
- Spalmate al centro di ogni crêpe la marmellata di arance, quindi piegate la crêpe in 4, guarnite con la salsa al cioccolato (scaldata leggermente) e spolverizzate con lo zucchero a velo.

Rossana Secchi

I consigli di Rossana

- Per girare le crêpes esiste un sistema piuttosto veloce e sicuro. Quando vedete che il bordo della crêpe diventa appena dorato, provate a sollevarne una parte: se si alza facilmente, basta che lo prendiate con la punta delle dita o con una spatolina lunga e piatta e voltate subito la crêpe cercando di non romperla.
- L'impasto delle Crepes non deve essere troppo liquido ma nemmeno troppo sodo. L'impasto deve subito espandersi una volta versato nella padella quindi se vi sembra troppo sodo aggiungete del latte.
- Se nel vostro impasto sono presenti dei grumi usate delle fruste elettriche o filtratelo usando un colino per eliminarli.