

DOLCI E DESSERT

Crepe al cioccolato

Tradizione: Toscana

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Uova	2
Tuorlo d'uovo	1
Farina	200 g
Panna	5 cucchiaini
Latte	10 cl
Cacao amaro	40 g
Zucchero	1 cucchiaino
Burro	

PER IL RIPIENO

Uova	4
Farina	20 g
Latte	25 cl
Vaniglia	1 stecca
Cacao amaro	30 g
Zucchero	200 g
Burro	65 g

PER COMPLETARE

Zucchero a velo	
Nocciole tritate (facoltativo)	1 manciata

■ Preparazione

- 1 Per preparare le crepe, in una ciotola mescolate le uova e il tuorlo con il cacao, lo zucchero, la farina e la panna, aggiungendo il latte a filo. Lasciate riposare la pastella ottenuta per 30 minuti.
- 2 Intanto, preparate il ripieno: portate a ebollizione il latte con la stecca di vaniglia, quindi lasciatelo raffreddare.

- 3 In una casseruola sbattete 3 tuorli con lo zucchero, unite la farina setacciata con il cacao e il latte; cuocete a bagnomaria fino a ottenere una crema densa.
- 4 Montate gli albumi a neve, uniteli alla crema fredda e tenete da parte. Quindi, mescolate con cura la pastella, versatene un mestolino in una padella antiaderente imburrata, in modo da velarne il fondo, lasciatela rassodare, poi giratela dall'altro lato e cuocete ancora per qualche istante.
- 5 Procedete così fino a esaurire tutta la pastella. Farcite le crepe con la crema preparata, trasferitele in una teglia rivestita di carta forno e scaldatele in forno caldo a 200 gradi per circa 5 minuti.
- 6 Cospargete le crepe con zucchero a velo e servite. Potete aggiungere alla crema una manciata di nocciole tritate.