

CONTORNI

Crepes al formaggio e marmellata di albicocche

Origine: Austria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

PER IL RIPIENO

Uvetta sultanina	1/2 tazza
Acqua bollente	1 tazza
Formaggio fresco	250 g
Marmellata di albicocche	1/2 tazza
Uova	2
Scorza di limone	1 cucchiaino
Vaniglia in polvere	1 cucchiaino
Zucchero	1/4 tazza

PER LE CREPES (CIRCA 25)

Uova	2
Zucchero	3 tazze
Latte	1 tazza
Zucchero a velo	abbondante

■ Preparazione

- 1 Per prima cosa preparate il ripieno: in un pentolino pieno d'acqua bollente fate ammorbidire l'uva passa per circa 15 minuti. Trascorso il tempo necessario, avvolgete l'uvetta nella carta assorbente.
- 2 Passate nel mixer il formaggio fresco, la marmellata, i tuorli delle uova, la scorza di limone e la vaniglia in modo da ottenere impasto morbido e omogeneo.
- 3 In una terrina aggiungete lo zucchero agli albumi e battete bene fino a formare una crema compatta. Versatevi il composto di formaggio e marmellata, ottenuto col mixer, e infine aggiungetevi delicatamente l'uvetta.

- 4 Prepare le crepes con gli ingredienti indicati. Riempitele con il composto e mettetele in forno preriscaldato a 200 gradi per 30/35 minuti. Cospargete di abbondante zucchero a velo e servite.