

DOLCI E DESSERT

Crespelle al curacao

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

45 min

Ingredienti per 4 persone

Marmellata di cedro	100 g
Latte	120 g
Mascarpone freschissimo	80 g
Farina bianca	40 g
Burro	40 g
Zucchero semolato	15 g
Biscotti secchi	8
Uovo	1
Liquore curacao blu	
Olio di semi	poco
Sale	

Preparazione

- 1 Rompete in una ciotolina l'uovo intero, unite un pizzico di sale, lo zucchero e la farina fatta scendere a pioggia da un setaccio.
- 2 Mescolate energicamente con una piccola frusta affinché non si formino grumi poi diluite il composto con 15 g di burro fuso e con il latte freddo, mescolando dopo ogni aggiunta.
- 3 Ponete sul fuoco una padellina di ferro del diametro di circa cm. 15; pennellando il fondo di volta in volta, con poco olio di semi, preparate con il composto 8 crespelle ben dorate da entrambi i lati.
- 4 Mettetele a raffreddare sopra un largo piatto e intanto riunite in una ciotola i biscotti finemente sbriciolati, il mascarpone, 80 g di marmellata e due cucchiaini di liquore, mescolando con delicatezza per ottenere un composto omogeneo.
- 5 Spalmatele sulle crespelle, piegatele in quattro, formando un triangolo, indi sistematele leggermente sovrapposte in un piatto da forno bene imburato.
- 6 Pennellatele in superficie con la restante marmellata sciolta su fuoco basso (la lieve colorazione verde è dovuta al contatto del liquore blu con la marmellata di cedro) e

passatele quindi in forno già caldo a 250 gradi per 5 minuti. Servitele calde.