

DOLCI E DESSERT

Crespelle alla confettura di arance

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

2 h 30 min

Ingredienti per 4 persone

Confettura di arance amare	300 g
Farina bianca	100 g
Olio di semi	25 g
Zucchero semolato	15 g
Uova	2
Birra bionda	25 cl
Burro	
Sale	

PER LO SCIROPPO

Zucchero semolato	75 g
Burro	30 g
Arancia	1
Limone	1/2

Preparazione

- 1 Ponete in una ciotola la farina setacciata, le due uova intere, l'olio di semi, lo zucchero e la birra; lavorate il composto dopo l'aggiunta di ogni ingrediente, ottenendo una pastella fluida e senza grumi.
- 2 Unite un pizzico di sale, coprite il recipiente con pellicola trasparente e lasciatelo riposare per almeno due ore a temperatura ambiente.
- 3 Scaldate una piccola padella nera del diametro di circa 12 cm., poi ungetela con pochissimo burro e versate in essa un mescolino di composto (per regolarvi in modo esatto misurate prima il composto onde ottenere 24 crespelle dello stesso spessore) smuovendo il recipiente affinché tutto l'interno si rivesta di pastella.
- 4 Appena il bordo della crespella avrà preso colore voltatela e cuocetela dall'altra parte; tenete presente che impiegherete circa un minuto per ogni crespella.

- 5 Con lo stesso procedimento, ungendo ogni tanto la padellina con il burro, preparatele tutte, facendole scivolare su un piatto, una sull'altra.
- 6 Diluite la confettura (o della marmellata) con una cucchiata d'acqua calda e spalmate leggermente ogni crespella, arrotolandole come sigari.
- 7 Posatele tutte bene allineate su un piatto di portata, coprendolo con pellicola trasparente.
- 8 In presenza degli ospiti accendete la 'lampada' (cioè il fornello a spirito) e posatevi sopra il suo largo tegame con il burro, fatelo sciogliere poi unite lo zucchero, il succo dell'arancia e del mezzo limone.
- 9 Sistemate nel recipiente le crespelle e lasciatele sul fuoco per 15 minuti, voltandole e rivoltandole nello sciroppo affinché si insaporiscano bene.