

DOLCI E DESSERT

Fagottini al mascarpone

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

15 min

CALORIE

415 kcal

Ingredienti per 4 persone

PER LE CREPES

Farina	50 g
Uovo	1
Latte	10 cl
Burro	40 g
Sale	1 pizzico

PER LA CREMA

Mascarpone freschissimo	125 g
Tuorlo d'uovo	1
Cognac	1/2 bicchierino
Zucchero	70 g
Mezze pere sciroppate	2
Scorza d'arancia	

Preparazione

- 1 Mettete la farina in una ciotola con un pizzico di sale e l'uovo. Incorporate con la frusta gli ingredienti, versando a filo il latte. Unite alla pastella 10 g di burro fuso e fatela riposare due ore.
- 2 Preparate la crema. Montate il tuorlo con lo zucchero. A parte lavorate il mascarpone finché è cremoso. Incorporate, unite il liquore e le pere sgocciolate e tagliate a cubetti.
- 3 Mettete in frigo. Diluite la pastella delle crepes con poca acqua o latte. Ungete la padella con poco burro fuso, mettetela sul fuoco e versate uno strato non troppo sottile di pastella.
- 4 Inclinate la padella perché lo strato copra il fondo e cuocete la crepe 2 minuti per lato. Procedete così con il resto della pastella. Fate raffreddare le crepe, quindi distribuite al centro di ognuna la crema.

5

Rialzate i bordi fermando i fagottini con uno stecchino. Guarnite con della scorzetta di arancia e servite.