

DOLCI E DESSERT

Apfelpfannkuchen

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

■ Ingredienti per 6 persone

Mele non troppo mature	800 g
Burro	60 g
Zucchero semolato	60 g
Cannella in polvere	

PER LE CRESPELLE

Latte	300 g
Farina bianca	80 g
Burro	80 g
Zucchero a velo	20 g
Zucchero semolato	15 g
Uova	4
Limone (scorza grattugiata)	1/2
Sale	

■ Preparazione

- 1 Pelate le mele, scartate il torsolo, tagliatele a spicchi alti mezzo cm. Fate sciogliere il burro in un tegame, unite le mele, spolverizzatele con lo zucchero e un pizzicone di cannella; incoperchiate e fatele cuocere poi lasciatele intiepidire.
- 2 Prepare intanto le crespelle: sbattete in una ciotola le uova intere con la scorza grattugiata di mezzo limone, un pizzico di sale, lo zucchero semolato e la farina setacciata.
- 3 Diluite il composto con il latte freddo, mescolando bene con una piccola frusta. Fate fondere gli 80 g di burro.
- 4 Scaldate bene la padellina di ferro riservata per le crespelle e (diametro cm 16 circa) pennellatene il fondo con poco burro fuso; versate in essa tre cucchiaini abbondanti di composto, rigirandola rapidamente affinché il fondo ne sia tutto rivestito.

- 5 Quando la crespella sarà cotta da un lato voltatela e fatela dorare anche dall'altra parte; nello stesso modo preparate le altre crespelle.
- 6 Distribuite su ognuna alcune fettine di mela e arrotolatele piuttosto strettamente, formando come dei cannelloni.
- 7 Pennellate un piatto da forno con un poco di burro fuso, sistemate in esso le crespelle mettendole bene una accanto all'altra quindi versatevi sopra a filo il restante burro.
- 8 Spolverizzatele con lo zucchero a velo e passatele in forno già caldo a 200 gradi per circa 15 minuti; servitele calde o tiepide nel piatto di cottura.