



Crêpes alle mele della Signora Gabriella

Ingredienti per 8 persone:

Per le crêpes:

1/2 litro di latte,
4 uova,
250 gr di farina,
60 gr di burro,
1 pizzico di sale.

Per il ripieno:

4 mele,
50 gr di zucchero,
8 cucchiaini di Sagrantino Passito,
4 cucchiaini d'acqua, cannella in polvere.

Per la decorazione: cioccolato fondente grattugiato, zucchero a velo.

Tempo di preparazione: 45 minuti circa.

Procedimento

Preparate innanzi tutto il ripieno: sbucciate le mele, levate il torsolo e tagliatele a dadi, mettetele in un tegame contenente 4 cucchiaini d'acqua. Aggiungete lo zucchero e fatele cuocere a fuoco medio per una decina di minuti (la durata della cottura dipende dalla qualità delle mele) smuovendole delicatamente per evitare di spapparle. Pochi minuti prima dell'ultimazione della cottura aggiungere il Sagrantino Passito ed la cannella.

In un recipiente mescolate con cura tutti gli ingredienti richiesti per le crêpes, in modo da evitare o eliminare tutti i grumi. Fate riposare il composto per 10 minuti. Versate il composto con un mestolino in una padella antiaderente, ben calda e ricoperta di un sottile strato di burro fuso. Fate dorare la crêpe da entrambi i lati, poi disponetela su un piatto. Preparate allo stesso modo le altre crêpes, aggiungendo ogni volta una nocciolina di burro sul fondo della padella. Ponete ogni crêpe sopra quella precedente.

Riempite le crêpes con il ripieno già preparato ed arrotolatele a guisa di cannolo. Spolverizzatele con zucchero a velo e cioccolato fondente grattugiato.