Crespelle dolci

scritto da Mirko Achermann | 8 Novembre 2021
Per 4 persone

Crespelle – base (Crèpes)

Ingredienti per 4 persone:

- 125 gr farina setacciata
- 1 pizzico di sale
- 1 C Zucchero
- 3 uova
- 2.5 dl latte
- 1 C liquore dolce a scelta
- 30 gr burro sciolto a bagnomaria

Preparazione:

Setacciate 125 g di farina e mettetela in una ciotola.

Unite 1 pizzico di sale, 1 cucchiaio di zucchero e mescolate.

Fate al centro una fontana, versate 3 uova leggermente sbattute e mescolatele con una frusta.

Versate 2.5 dl circa di latte a filo e 1 cucchiaio di liquore dolce (a scelta) continuando a mesco lare fino a ottenere un composto liscio e fluido.

Sciogliete 30 g di burro a bagnomaria, lasciatelo intiepidire e amalgamatelo alla pastella.

Coprite la ciotola e fate riposare ‘impasto a temperatura ambiente per 1 ora. In una padella antiaderente di circa 18 cm di diametro fate sciogliere una piccola quantità di burro e versate un mestolo di pastella.

Fate scorrere il composto ruotando la padella perché ricopra tutto il fondo e cuocete la crespella a fuoco medio-alto.

Appena la parte inferiore è solidificata, staccatela dal fondo della padella con l'aiuto di una spatola, rigiratela e cuocetela per 1 minuto ancora.

Mettete le crespelle già pronte su un piatto, una sopra l'altra, per mantenerle morbide, e copritele conuno strofinaccio pulito.

Crespelle dolci all'ananas

Ingredienti per 4 persone:

- 12 crespelle
- 400 gr polpa di ananas
- Zucchero
- 1 dl succo di ananas
- 2 cucchiai di rum
- Burro

Fate sciogliere 1 noce di burro in una padella, unite 2 cucchiaiate di zucchero e la polpa di ananas tritata e fatela rosolare per 2 minuti, mescolandola con un cucchiaio di legno.

Distribuite al centro di ogni crespella un poco del ripieno preparato e ripiegate le a triangoli.

Versate il succo di ananas nella padella di cottura, fatelo bollire per 2 minuti, adagiate le crespelle e fatele scaldare.

Versate il Rhum, fiammeggiatelo e servite.

Crespelle dolci alle banane

Ingredienti per 4 persone:

- 12 crespelle
- 300 gr banane
- 2 dl latte

- 30 gr farina
- 2 uova
- 60 gr zucchero
- Burro
- Sale

Sbucciate le banane e schiacciatele. Mescolate lo zucchero con i tuorli, unite la farina e, poco alla volta, il latte caldo.

Mettete il composto in un pentolino e cuocete per 3minuti mescolando con una frusta.

Amalgamate le banane, fate raffreddare, mescolando spesso, quindi incorporate gli albumi montati a neve.

Farcite ogni crespella con il ripieno, chiuderla a mezza luna, metterle in una pirofila imburrata accavallandole leggermente e cuocetele in forno a 180°C per 10 minuti.