

Trepas dolci

alle mele e

gherigli di noci

Per 2 persone



INGREDIENTI

- ✓ N. 4 sottili crespelle
- ✓ Gr. 40 zucchero
- ✓ Gr. 30 burro
- ✓ Q.b. zucchero a velo
- ✓ Q.b. cannella in polvere
- ✓ Q.b. buccia di limone
- ✓ Q.b. buccia di limone grattugiata
- ✓ Cl. 5 Calvados (distillato di mele)
- ✓ N. 2 mele
- ✓ Gr. 40 uvetta passa
- ✓ Cl. 3 succo di limone
- ✓ Cl. 10 succo di arancia
- ✓ Q.b. gherigli di noci tritate

PREPARAZIONE DELLA FARCIA

Dopo aver sbucciato e tagliato le mele, farle cuocere in padella con zucchero e burro per circa 10 minuti. Aggiungere il succo di limone e aromatizzare con la cannella, il calvados e infine, unire l'uvetta e i gherigli di noci tritate. Dopo circa 2 minuti, porre questo composto al centro di ogni crespella (circa 2 cucchiaini) e stenderlo; arrotolare poi la crespella eliminando la salsa che fuoriesce dall'estremità.

PROCEDIMENTO

Fare caramellare lo zucchero aiutandosi con la buccia del limone (attenti a non far bruciare lo zucchero). Far sciogliere il burro e successivamente aggiungere il succo di limone e di arancia. Amalgamare per bene tutto il composto e unire le crespelle precedentemente preparate e farcite. Far cuocere per circa 2 minuti e infine, profumare con il calvados.

Porzionare in piatti da dessert caldi e cospargere le crespelle con dello zucchero a velo e buccia di limone grattugiata. Decorare con fantasia.

