

CRÊPES AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 6 persone:

- 2 uova e 1 tuorlo,
- 20 g. di farina,
- 5 cucchiaini di panna,
- 100 ml di latte,
- 40 g. di cacao amaro,
- un cucchiaino di zucchero,
- burro.

Per il ripieno:

- 4 uova,
- 20 g di farina,
- 250 ml di latte,
- una stecca di vaniglia,
- 30 g di cacao amaro,
- 200 g di zucchero,
- 65 g di burro.

Per completare:

zucchero a velo.

Per preparare le crepe, in una ciotola mescolate le uova e il tuorlo con il cacao, lo zucchero, la farina e la panna, aggiungendo il latte a filo. Lasciate riposare la pastella ottenuta per 30 minuti.

Intanto, preparate il ripieno:

portate a ebollizione il latte con la stecca di vaniglia, quindi lasciatelo raffreddare. In una casseruola sbattete 3 tuorli con lo zucchero, unite la farina setacciata con il cacao e il latte; cuocete a bagnomaria fino a ottenere una crema densa. Montate gli albumi a neve, uniteli alla crema fredda e tenete da parte. Quindi, mescolate con cura la pastella, versatene un mestolino in una padella antiaderente imburrata, in modo da velarne il fondo, lasciatela rassodare, poi giratela dall'altro lato e cuocete ancora per qualche istante. Procedete così fino a esaurire tutta la pastella. Farcite le crepe con la crema preparata, trasferitele in una teglia rivestita di carta forno e scaldatele in forno caldo a 200° per circa 5 minuti. Cospargete le crepe con zucchero a velo e servite. Aggiungete alla crema una manciata di nocciole tritate.