

OVA MURINI

[CRESPELLE RIPIENE DI CREMA]

DIFFICOLTÀ 2/5 | TEMPO 30 minuti

Preparate una crema facendo bollire il latte con lo zucchero e la scorza del limone. Raggiunta l'ebollizione, aggiungete l'amido diluito in poco latte freddo e fate addensare la crema, facendo attenzione che non si attacchi al fondo.

Quando la crema sarà pronta, fatela raffreddare su un piatto ampio.

Sciogliete il cacao in una tazzina di acqua calda. Nel frattempo preparate le crespelle: sbattete le uova, aggiungete la crema di cacao con gli altri ingredienti e formate una pastella. Cuocete le crespelle in una padella antiaderente da 10 centimetri di diametro, farcitele con un cucchiaino di marmellata di arance, un cucchiaino di crema di latte e qualche scaglia di cioccolato fondente. Richiudete ogni crespella dandole la forma di un cannolo. Prima di servirle spolveratele con lo zucchero a velo e la cannella.

INGREDIENTI

per 6-8 crespelle

Per le crespelle

- ▶ 10 uova
- ▶ 50 g di cacao
- ▶ 200 g di mandorle
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 30 g di caffè

Per la crema

- ▶ 1 litro di latte
- ▶ 200 g di zucchero
- ▶ 100 g di amido
- ▶ 1 limone
- ▶ 250 g di marmellata d'arancia (vedi ricetta a p. 100)
- ▶ cioccolato fondente a scaglie
- ▶ zucchero a velo
- ▶ cannella



VINO

- ▶ Passito di Noto Doc