

Crêpes farcite e "flambées"

Impasto per le crêpes:

120 gr farina, 3 uova intere, 60 gr zucchero semolato,
1/2 l. latte, 30 gr burro fuso, un pizzico di sale,
liquore a scelta (ma preferibilmente Grand Marnier).
per gli astemi estratto di fior d'arancio.

Fare un pozzo con la farina, zucchero, sale ed
uova. Mescolare bene il tutto. Quando è bene
amalgamato aggiungere il burro fuso raffreddato.
Mescolare di nuovo. Quando l'impasto è denso
(senza grumi) aggiungere il latte. Fare riposare
l'impasto in un posto riparato dal caldo per
circa 1 ora. Dopo aggiungere il liquore o l'aroma.

Preparare una buona crema pasticcera.

Fare cuocere le crêpes in una padella antiaderente
appena unta di olio.

Unge una piafila di burro. Ogni crêpe viene
farcita di crema pasticcera ed arrotolata. Si sparte
nella piafila unta spargere un po' di marmellata

di ribes rosso e spargere Aquazzone di noci. Mettere
in forno. All'ultimo momento davanti agli ospiti
mettere del Grand Marnier ~~et~~ e fare "flamber".