

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fagottini al mascarpone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER LE CRÊPES

50 g di farina
un uovo
un dl di latte
40 g di burro
sale. Per la crema

PREPARAZIONE

- 1 Mettete la farina in una ciotola con un pizzico di sale e l'uovo. Incorporate con la frusta gli ingredienti, versando a filo il latte. Unite alla pastella 10 g di burro fuso e fatela riposare due ore. Preparate la crema. Montate il tuorlo con lo zucchero. A parte lavorate il mascarpone finché è cremoso. Incorporate, unite il liquore e le pere sgocciolate e tagliate a cubetti. Mettete in frigo. Diluite la pastella delle crêpes con poca acqua o latte. Ungete la padella con poco burro fuso, mettetela sul fuoco e versate uno strato non troppo sottile di pastella. Inclinate la padella perché lo strato copra il fondo e cuocete la crêpe 2 minuti per lato. Procedete così con il resto della pastella. Fate raffreddare le crêpe, quindi distribuite al centro di ognuna la crema. Rialzate i bordi fermando i fagottini con uno

stecchino. Guarnite con della scorzetta di arancia e servite.