

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crepes dolci al pistacchio

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **8 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Il segreto del successo di queste crepes è nella sua farcitura fatta con deliziosa crema di pistacchio, un frutto prezioso dal gusto unico e inconfondibile. La crema vellutata, arricchita da granella croccante, riempie ad avvolge le crepes in un abbraccio di gusto indimenticabile.

Le **crepes al pistacchio** sono un dolce incredibilmente versatile, infatti possono essere gustate calde o fredde, a seconda delle tue preferenze. Puoi servirle semplici, con solo crema e granella di pistacchio, oppure arricchirle con panna montata, frutta fresca, sciroppo al cioccolato o altri ingredienti a tuo piacimento.

Le **crepes al pistacchio** sono ideali per ogni occasione, che sia una cena raffinata, una merenda golosa o un buffet per una festa, questo dolce conquisterà tutti quanti. L' eleganza e il gusto raffinato delle crepes al pistacchio le rendono un dessert perfetto per stupire e deliziare.

Allora, cosa aspetti? Mettiti ai fornelli e prepara le tue crepes al pistacchio. Ti assicuriamo che sarà un'esperienza indimenticabile che ti lascerà con la voglia di ripeterla ancora e ancora.

INGREDIENTI PER FARE LE CREPES AL PISTACCHIO

UOVA medie - 3

LATTE INTERO 500 ml

FARINA 00 250 gr

BURRO 30 gr

SALE 1 pizzico

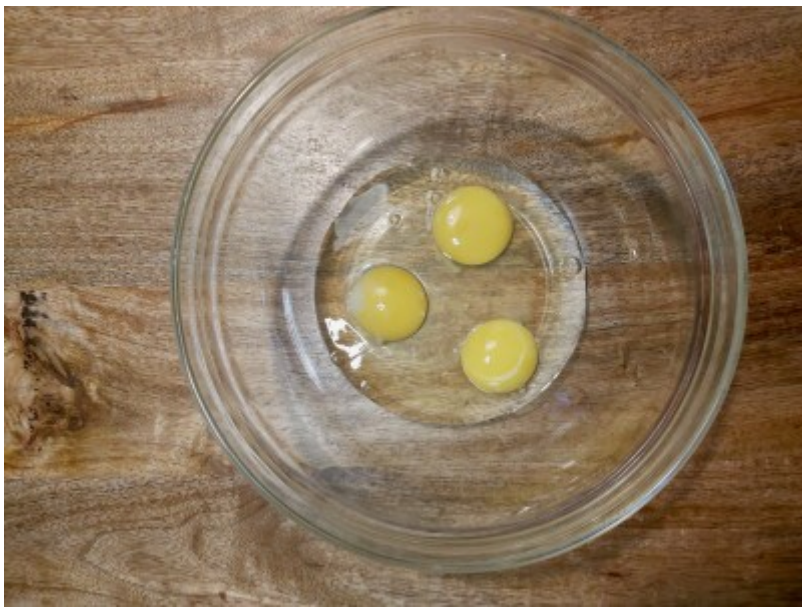
CREMA DI PISTACCHI 8 cucchiaini da tavola

PISTACCHI NON SALATI 20 gr

OLIO DI SEMI

COME SI FANNO LE CREPES AL PISTACCHIO

- 1 Per preparare le crepes al pistacchio sciogli il burro a bagnomaria o nel microonde e lascialo intiepidire. Rompi le uova in una terrina capiente, aggiungi la farina 00 setacciata in modo da evitare che nel composto si formino dei grumi. unisci il latte freddo, facendolo scendere a filo e comincia a lavorare il composto con una frusta a mano.



- 2 Versa il burro che si sarà ormai raffreddato e mescola l'impasto fino ad avere un composto liscio ed omogeneo. Termina con un pizzico di sale. Se vuoi velocizzare l'operazione potete versare gli ingredienti in un boccale alto e capiente e lavorarli con un frullatore ad immersione.

Quando il composto sarà pronto, copriilo con della pellicola per alimenti e lascialo riposare almeno un'ora. Trascorso il tempo di riposo prendi un padellino antiaderente del diametro di 20 cm. scaldalo sul fuoco e versaci un filo d'olio. Asciuga l'eccesso di unto con della carta assorbente. Versa con un mestolo una parte di composto nella padella che farai leggermente roteare per distribuire bene l'impasto su tutta la sua superficie.



- 3 Quando la crêpes comincerà a staccarsi dal fondo girala aiutandoti con una paletta e termina la cottura dall'altro lato. Prosegui fino a terminare il composto. Lascia intiepidire le crepes una sopra l'altra per evitare che si seccino troppo.



- 4 Quando le crêpes si saranno intiepidite prendine una alla volta e sistemale su un piatto. Piega la prima crepe a metà, formando una mezzaluna. Spalmala con un cucchiaio abbondante di crema al pistacchio e arrotolala su se stessa, formando una sorta di cannellone.



- 5** Trita grossolanamente i pistacchi non salati. In alternativa puoi utilizzare della granella di pistacchio già pronta. Metti ogni rotolino di crêpes in un piattino da dolce e decoralo con della crema al pistacchio. Per fare questo passaggio aiutati con una forchetta affondata nella crema e falla passare velocemente da una parte all'altra della crêpes. Procedi in questo modo su tutti i rotolini. Termina il dessert arricchendo le crêpes dolci al pistacchio con la granella che hai preparato in precedenza. Servi le crepes al pistacchio subito o comunque quando sono ancora tiepide e la crema è fluida e vellutata.



CONSIGLIO PER DELLE CREPES AL PISTACCHIO PERFETTE

Se la crema al pistacchio dovesse essere troppo compatta, puoi ammorbidirla scaldandola a bagnomaria per pochi istanti.

SE TI SONO PIACIUTE LE CREPES AL PISTACCHIO, PROVA ANCHE QUESTE

[Crepes alla Nutella](#)

[Crepes alle fragole](#)

[Pancakes](#)

[Pancakes alla banana](#)

[Pancakes al kiwi](#)

RICETTE: