

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crepes dolci al pistacchio

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



Le crepes dolci al pistacchio sono un dolce delizioso e originale che si prepara in pochi minuti. Preparate con la crepes ricetta base né dolce né salata per preparare, per esempio le crepes alla Nutella oppure la crepes con prosciutto cotto

Irresistibili con la crema al pistacchio super vellutata e arricchite con dei pistacchi non salati, tritati grossolanamente. Questi donano al dolce quella nota croccante che le rende davvero speciali! Per preparare le crêpes ci sono in commercio delle crepiere specifiche anche elettriche, ma basta un po' di manualità per prepararne di perfette anche con l'uso di una più comune padella antiaderente. Le crepes dolci al pistacchio sono ideali per terminare

un pranzo o una cena, ma sono perfette anche per una merenda super golosa per la propria famiglia o da condividere con gli amici.

Se le crepes sono la vostra passione non perdetevi la [crepes alle fragole](#) o [la crepes pesto e gamberetti!](#)

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le crepes dolci sciogliere il burro a bagnomaria o nel microonde e lasciare intiepidire. Rompere le uova in una terrina capiente, aggiungere la farina 00 setacciata per evitare che nel composto si formino dei grumi. A filo unire il latte freddo, preferibilmente intero, ma andrà bene anche quello scremato, e cominciare a lavorare con una frusta



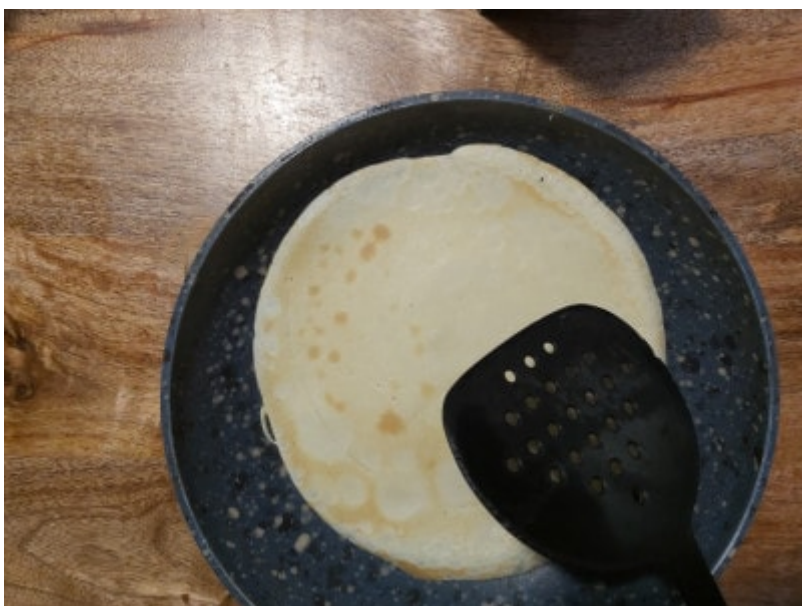


2 Versare il burro che si sarà raffreddato e mescolare fino ad avere un composto liscio ed omogeneo. Terminare con un pizzico di sale. Se volete velocizzare l'operazione potete versare gli ingredienti in un boccale alto e capiente e lavorarli con un frullatore ad immersione. Quando il composto sarà pronto coprire con della pellicola per alimenti e lasciare riposare un'ora. Trascorso il tempo di riposo prendere un padellino antiaderente del diametro di 20 cm . Scaldare sul fuoco e versare un filo d'olio. Asciugare l'eccesso con della carta assorbente. Versare con un mestolo una parte di composto. Andrà bene anche lo stendi pastella per crêpes, oppure far velocemente roteare la padella per fare in modo che il composto si sparga in maniera uniforme su tutto il fondo.





- 3 Quando la crêpes comincerà a staccarsi dal fondo giriamola aiutandosi con una paletta e terminare la cottura dall'altro lato. Proseguir fino a terminare il composto. Lasciare intiepidire le crepes una sopra l'altra per evitare che si asciughino troppo.





- 4 Quando le crêpes si saranno intiepidite prendiamone una alla volta e adagiamola su un piatto. Pieghiamola a metà formando una mezzaluna. Spalmiamola con un cucchiaino abbondante di crema al pistacchio e arrotoliamo formando una sorta di cannellone.





5 In un mortaio o con l'aiuto di un mattarello o ancora di un tritatutto tritiamo grossolanamente i pistacchi non salati. In alternativa possiamo utilizzare della granella di pistacchio già pronta. Su piattini da dolce mettiamo un rotolino di crêpes e decoriamo con della crema al pistacchio che abbiamo intiepidito a bagnomaria per renderla più fluida. Per fare questo passaggio aiutiamoci con una forchetta affondata nella crema e fatta passare velocemente da una parte all'altra della crêpes. Procediamo in questo modo su tutti i rotolini. Terminiamo la nostra preparazione arricchendo le crêpes dolci al pistacchio con la granella che abbiamo preparato in precedenza. Serviamole subito quando sono ancora tiepide e la crema è fluida e vellutata.



