



Crepes alle prugne, mascarpone e cioccolato fondente

Un dessert semplice da preparare ma ricco di gusto e non proprio dietetico ma...basta non esagerare

Le ricette di dolci sono tantissime ma noi abbiamo pensato a queste **Crepes alle prugne, mascarpone e cioccolato fondente** perchè facilmente replicabili a casa e perfette in ogni occasione. Dalla colazione al dopo pasto, passando per la merenda, ecco un dessert che potrebbe creare dipendenza.



Dosi: 4 persone



Difficoltà: Facile



Tempo di cottura: 3 minuti



Tempo totale: 30 minuti

Ingredienti per le crepes

- 2 uova intere medie
- 100 g di farina manitoba
- 250 ml di latte
- 50 g di zucchero

Ingredienti per il ripieno

- 250 g di mascarpone
- 3 cucchiaini di zucchero a velo
- 1 pezzo di cannella (facoltativo)
- 300 g di prugne
- 100 g di cioccolato fondente al 70%
- 2 cucchiaini di zucchero semolato

Inoltre:

- olio per ungere
- sac a poche

Procedimento

Per iniziare la preparazione delle crepes alle prugne, unite tutti gli ingredienti in una ciotola e, con una frusta a mano, mescolateli energicamente fino al completo scioglimento della farina. Riponete in frigo per un'ora, quindi prendete un padellino del diametro di 20 cm, ungetelo con olio di oliva e, quando è ben caldo, versate un mestolo di pastella inclinando e ruotando la padella in modo da distribuire il composto in maniera uniforme. Mettete le crepes a raffreddare

Per le prugne caramellate

Lavate e tagliate le prugne a metà, eliminate il nocciolo e mettetele in una padella antiaderente ben calda assieme allo zucchero. Fatele caramellare a fiamma medio-alta per 3 o 4 minuti girandole di tanto in tanto, dopodiché ponetele in una ciotola di vetro a raffreddare. Sul fondo della ciotola si formerà lo sciroppo che servirà per decorare il piatto

Per il ripieno

Mettete in una ciotola di vetro il mascarpone con 3 cucchiaini di zucchero a velo e la cannella. Con una spatola amalgamate fino ad assorbimento completo dello zucchero. Riempite una sac a poche con la farcia ottenuta e tenetela in frigo fino al momento della composizione del piatto.

Composizione del piatto

Sistematicamente tutte le crepes sul tavolo, quindi distribuite la farcia in maniera uniforme creando una spirale di mascarpone su ciascuna cialda. Adagiatevi le prugne (circa 5 pezzi per cialda), il cioccolato tagliato con il coltello e chiudete a fazzoletto. Completate con lo sciroppo ottenuto-

Data di creazione

08/10/2022

Autore

tiziano-muccitelli