

TIMBALLO RAFFINATO



Ingredienti per 4 persone

- 150 g di farina
- un cucchiaino di zucchero - 2 uova
- 2 decilitri di latte - 20 g di burro
- olio - sale - pane grattato
- 3 bicchierini (da 5 cl) di Sassolino Stampa
- 2 tuorli - 45 g di zucchero
- 2 decilitri e mezzo di panna
- una bustina di vaniglina
- un cucchiaino di farina
- la scorza di mezzo limone
- burro - zucchero a velo.

PREPARAZIONE

Mettete in una terrina la farina lo zucchero e il sale; fate la fontana e mettete nel centro le uova. Mescolate con una frusta, unite il burro fatto fondere in precedenza e il latte.

Ungete di olio un tegamino antiaderente e fatelo scaldare. Versate sul fondo un velo di pastella e non appena l'orlo della crêpe comincerà a scurirsi, voltatela.

Continuate così fino ad esaurire la pastella. Mettete in una casseruola, fuori dal fuoco, i tuorli con lo zucchero e sbattete con una frusta fino ad ottenere una crema di colore giallo chiaro, spumosa.

Unite la panna, la farina, la vaniglina, la scorza di limone grattugiata e 2 bicchierini di Sassolino.

Mettete la casseruola sul fuoco e, mescolando, fate cuocere fino a che la crema non si sarà addensata.

Imburrate uno stampo rotondo a bordi alti, spolverizzatelo con pane grattato e disponete sul fondo una crêpe bagnata con 1 bicchierino di Sassolino diluito con acqua e spalmata di crema.

Continuate così fino ad esaurire le crêpes e la crema, terminando però con una crêpe senza crema. Mettete lo stampo in forno a 180° per 20 minuti.

A cottura ultimata, togliete lo stampo dal forno, fate intiepidire e sformate il timballo su un piatto da portata. Spolverizzate di zucchero a velo.



Sassolino Stampa
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)