

CREPES AI FRUTTI DI BOSCO



Ingredienti per 4 persone

- 70 g di burro - sale
- un quarto di latte
- 125 g di farina - 3 uova
- 70 g di zucchero
- 4 cucchiaini di uvetta
- 2 bicchierini (da 5 cl) di Sassolino
Stampa
- marmellata di lamponi oppure di more o mirtilli

PREPARAZIONE

Ammorbidite l'uvetta mettendola per mezz'ora in 1 bicchiere di Sassolino. In una terrina versate la dose di latte e unite 50 g di burro molto morbido (che avrete tenuto per qualche minuto a bagnomaria).

Mescolando, incorporate la dose di farina che passerete attraverso un colino. Continuando a rimestare unite uno alla volta soli tuorli, 40 g di zucchero, una presa di sale e lavorate il composto per 5 minuti con un frullino a mano. In un'altra ciotola montate a neve gli albumi e aggiungeteli alla pastella, poco alla volta, mescolando delicatamente con un cucchiaino di legno dal basso verso l'alto.

Quindi in una padella di 15 cm di diametro fate dorare una nocciolina di burro. Versatevi un quarto della pastella e cuocete a calore moderato sino a quando la superficie si rapprenderà e la parte inferiore incomincerà a dorarsi.

A questo punto cospargete l'omelette con un cucchiaino di uvetta ben scolata dal Sassolino, cuocete piano ancora per un paio di minuti in modo che si rassodi anche nella parte superiore e spalmatela di marmellata e Sassolino. Piegatela a metà, lasciatela sul fuoco ancora un istante poi mettetela in un piatto.

Allo stesso modo preparate altre 3 omelettes. Servitele calde o tiepide cosparse con lo zucchero rimasto.



Sassolino Stampa
L'originale, dal 1804

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