

## CREPES CON CIOCCOLATO FONDENTE

*Le Crêpes realizzate con il cioccolato Emilia Zàini sono golose e facili da preparare, ottime a colazione o a merenda. Scopri la ricetta sul sito!*



### INGREDIENTI:

- **3** uova
- **250gr** farina 00
- **500ml** latte
- **40gr** burro
- **qb** crema Emilia



Difficoltà  
**FACILE**



Preparazione  
**10 min**



Porzioni  
**14**

**1**

Per preparare le crepe dolci e salate iniziate sciogliendo dolcemente il burro in un pentolino. Lasciatelo intiepidire e nel frattempo rompete le uova in una ciotola dai bordi alti. Mescolate con una frusta e unite il latte. Continuate a mescolare sino ad ottenere un composto omogeneo.

### CONSIGLIO

Per renderle più golose si può aggiungere della granella di nocciola.

- 2** Aggiungete ora il burro tiepido e mescolate ancora. Posizionate un colino sul recipiente e poi setacciate la farina nella ciotola, per comodità potete anche aggiungerla in due tempi e mescolare così da evitare la formazione di grumi). Poi con le fruste mescolate energicamente per assorbire la farina. Continuate a mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo, vellutato e privo di grumi.
- 3** A questo punto coprite la ciotola con della pellicola alimentare e lasciate riposare per almeno 30 minuti in frigorifero.
- 4** Trascorso il tempo mescolate l'impasto per farlo rinvenire e poi scaldate una crepiera da 18 cm (o in alternativa una padella antiaderente sempre della stessa base) ed ungetela con una noce di burro. Una volta a temperatura versate un mestolo di impasto sufficiente a ricoprire la superficie della padella, potete aiutarvi con l'apposito stendi pastella per crepe oppure ruotare la padella fino a distribuire il composto uniformemente (fate attenzione a non spanderlo tutto sui bordi per evitare che al centro non rimanga pastella sufficiente a creare una crepe dalla superficie uniforme); si consiglia di eseguire queste operazioni molto in fretta, poiché la pastella cuocerà rapidamente.
- 5** Trascorso circa 1 minuto a fuoco medio-basso, dovrete notare una leggera doratura, i bordi tenderanno a staccarsi perciò potrete girare la prima crepe aiutandovi con una paletta. Cuocete anche l'altro lato per 1 minuto circa, aspettando che prenda colore. Una volta cotta la prima, trasferitela su un piatto da portata o su di un tagliere. Ripetete questa operazione fino a finire l'impasto, unguendo di volta in volta la crepiera, dovrete ottenere così 14 crepe del diametro di 18 cm: impilate ogni crepe una sopra l'altra così resteranno morbide. Ecco pronte le vostre crepe dolci e salate, non vi resta che farcirle ora con la crema fondente Emilia.