



## CANNOLI DI CREPES AL CIOCCOLATO

- **Grado di difficoltà:** medio;
- **Preparazione:** 30 minuti;
- **Cottura:** 30 minuti;
- **Dosi per 4 persone:** (crepes) 125 g. di farina per dolci; 3 tuorli d'uovo; un pizzico di sale; 3 cucchiaini di burro; ¼ di litro di latte; un cucchiaino colmo di zucchero; due cucchiaini di cognac; (crema al cioccolato) ½ l. di latte; 1 tuorlo d'uovo; 85 g. di zucchero; 60 g. di farina per dolci; 20 g. di cacao amaro; scorze di arance tagliate a fiammifero q.b..

**Preparazione:** (crepes) mettete in una terrina la farina setacciata e nel mezzo versate i tuorli, il sale, lo zucchero e diluite il tutto aggiungendovi adagio il latte, unite anche il burro fuso e mescolate bene. Lasciate riposare per un'ora in frigo e al momento di far cuocere le crepes aggiungete il cognac. Ungete con il burro una padella, del diametro massimo di 18 cm., versate delle cucchiainate fino a coprire il fondo. Con un cucchiaino di legno staccate la crepe, giratela dall'altro lato finché si colorirà un pò. Toglietela dalla padella e ripetete fino ad esaurimento dell'impasto.

(Crema al cioccolato) mettete il latte in una scodella, aggiungete lo zucchero, la farina, il tuorlo, il cacao amaro. Mescolate con una frusta finché tutto è ben sciolto. Cuocete, mescolando continuamente, fino a quando la crema si addensa. Lasciate raffreddare, mettete 3 cucchiaini di crema nella parte centrale di ogni crepes e accostate uno sull'altro i due bordi laterali. Spolverizzate con lo zucchero a velo e decorate con le scorze di arancia.

**Il vino:** Malvasia delle Lipari Doc cl. 75 (Cantina M. Paone).