

Ingredienti

1 uovo

150ml di latte

75g di farina

45g di zucchero

2g di lievito

un bicchierino di liquore amaretto

biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta

pere tagliate a dadini

burro

1 cubotto di cioccolato fondente

un cucchiaio di panna

Preparazione

Preparare l’impasto delle crêpes: in una ciotola sbattere l’uovo con lo zucchero, aggiungere il latte e poco a poco la farina con il lievito.

Infine insaporire con il liquore amaretto.

Lasciare riposare la pastella per 15 minuti.

In un padellino antiaderente sciogliere il burro e versare un mestolo di impasto.

Inclinare e ruotare la padella, e cuocere le crêpes da entrambi i lati fino a doratura.

Tagliare le pere a dadini, e sbriciolare i biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta.

In un padellino fare caramellare lo zucchero con il burro, tenderà a cristallizzarsi, va bene così, aggiungere le pere e fare cuocere qualche minuto, sfumare con un po’ di brandy, e aggiungere i biscotti sbriciolati.

Sciogliere a bagnomaria o molto meglio, e più velocemente al microonde, il cubotto di cioccolato fondente.

Appena sciolto, aggiungere un cucchiaio di panna e lasciare raffreddare la crema di cioccolato.

Prendere la crêpe e riempirla con il composto di pere e chiuderlo come un fagottino, io l’ho bloccato con uno stuzzicadenti.

Decorare il piatto con fettine di pere, e mettere un po’ della crema di cioccolato sul fondo, su cui adagiare il fagottino di crêpe, e cospargere il tutto con la colata di cioccolato.

http://plastersandpies.blogspot.it/2013/02/fagottino-di-crepe-alle-pere.html