

DITA DEGLI APOSTOLI 2

Ingredienti per 15-18 persone.

Per le crepes:

- 6 uova,
- 100 g di farina,
- 100 g di farina,
- 4 dl di latte parzialmente scremato,
- 35 g di zucchero a velo,
- 1/2 g di vanillina in polvere,
- 5 gocce di aroma di fiori d'arancio,
- 20 g di miele;

Per il ripieno:

- 500 g di ricotta di pecora,
- 600 g di cioccolato fondente in gocce,
- 230 g di zucchero a velo,
- 3 g di sale fino,
- 1/2 g di vanillina in polvere,
- rum a 70°,
- 40 g di scorza di arance candite (facoltativo).

Con una crêpes otterrete 4 dita degli apostoli. Il composto va inserito nella crêpe, la quale verrà arrotolata a forma di dito e decorata con una mandorla in punta e zucchero a velo.