

PANZEROTTI PASQUALINI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 100 g di farina,
- 120 g di burro,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- la scorza grattugiata di mezzo limone,
- 3 uova,
- un bicchiere abbondante di latte.

Per il ripieno:

- 4 mele,
- una noce di burro,
- 2 cucchiaini di zucchero di canna,
- 2 cucchiaini di zucchero a velo,
- un cucchiaino di cannella.

Lavate, sbucciate le mele e tagliatele a fettine.

Disponetele in un largo tegame insieme alla noce di burro.

Cospargetele di cannella e aggiungete un cucchiaino d'acqua.

Copritele e lasciatele cuocere per 3 minuti a fuoco vivace.

Scoperchiate, aggiungete lo zucchero di canna e lasciate asciugare le mele per 3 o 4 minuti ancora a fuoco dolce.

Le mele non dovranno, comunque, asciugarsi troppo.

In una terrina mettete la farina, aggiungete le uova, il sale, 2 cucchiaini di zucchero, 30 g di burro ammorbidilo e la scorza grattugiata del limone.

Ungete una piccola padella di circa 20 cm di diametro con una noce di burro e versatevi due cucchiaini di impasto.

Muovete la padella in modo che il composto si stenda bene sul fondo.

Appena la crêpe si sarà rappresa e leggermente dorata da una parte, giratela.

Quando sarà cotta, mettetela su un piatto e procedete così sino ad esaurire l'impasto.

Riempite ogni crêpe con un po' del ripieno di mele e ripiegate la su se stessa.

Prima di servirle, spolverizzatele di zucchero a velo, passatele qualche istante sotto il grill e servitele tiepide.