

APFELPFANNKUCHEN

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di mele non troppo mature
- 60 g di burro
- 60 g di zucchero semolato
- cannella in polvere

Per le crespelle:

- 300 g di latte
- 80 g di farina bianca
- 80 g di burro
- 20 g di zucchero a velo
- 15 g di zucchero semolato
- 4 uova
- 1/2 limone (scorza grattugiata)
- sale

Pelate le mele, scartate il torsolo, tagliatele a spicchi alti mezzo cm.

Fate sciogliere il burro in un tegame, unite le mele, spolverizzatele con lo zucchero e un pizzicone di cannella; incoperchiate e fatele cuocere poi lasciatele intiepidire.

Preparate intanto le crespelle: sbattete in una ciotola le uova intere con la scorza grattugiata di mezzo limone, un pizzico di sale, lo zucchero semolato e la farina setacciata.

Diluite il composto con il latte freddo, mescolando bene con una piccola frusta.

Fate fondere gli 80 g di burro.

Scaldate bene la padellina di ferro riservata per le crespelle e (diametro cm 16 circa) pennellate il fondo con poco burro fuso; versate in essa tre cucchiainate abbondanti di composto, rigirandola rapidamente affinché il fondo ne sia tutto rivestito.

Quando la crespella sarà cotta da un lato voltatela e fatela dorare anche dall'altra parte; nello stesso modo preparate le altre crespelle.

Distribuite su ognuna alcune fettine di mela e arrotolatele piuttosto strettamente, formando come dei cannelloni.

Pennellate un piatto da forno con un poco di burro fuso, sistemate in esso le crespelle mettendole bene una accanto all'altra quindi versatevi sopra a filo il restante burro.

Spolverizzatele con lo zucchero al velo e passatele in forno già caldo a 200 gradi per circa 15 minuti; servitele calde o tiepide nel piatto di cottura.