

Apfelfannkuchen

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

800 g mele non troppo mature
60 g burro
60 g zucchero semolato
cannella in polvere
per le crespelle:
300 g latte
80 g farina bianca
80 g burro
20 g zucchero a velo
15 g zucchero semolato
4 uova
1/2 limone (scorza grattugiata)
sale

Preparazione

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

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>