

Crespelle al cioccolato con ripieno di vaniglia

circa 6 - 8 pezzi



medio

● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Crespelle:**

40 g di burro
150 g di farina
30 g di cacao in polvere
2 c. da tavola di zucchero
3 uova
1.5 dl di latte
1.5 dl d'acqua minerale gassata

Ripieno:

1 busta di Pudding Vaniglia Dr. Oetker
4 dl di latte
1 dl di panna

Per la cottura:

40 g di burro da arrostire

Decorazione:

di cacao in polvere
di zucchero a velo

1 Crespelle:

Per la pastella, sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare. Setacciare in una ciotola la farina e il cacao in polvere. Aggiungere lo zucchero e mescolare. Sbattere brevemente le uova, il latte e l'acqua minerale, versare nella ciotola con il burro liquido. Mescolare il tutto con la frusta per ottenere una pastella omogenea. **Lasciare riposare la pastella per ca. 30 minuti.**

2 Ripieno:

Per il ripieno, preparare il budino come indicato sulla confezione, ma con solo 4 dl di latte. Lasciare raffreddare rimestando di tanto in tanto. Montare la panna. Lavorare il budino con lo sbattitore elettrico e incorporare la panna montata.

Mettere al fresco per ca. **1-2 ore.**

Per la finitura, sciogliere il burro da arrostire. Scaldare una padella (ca. 16 cm di Ø) e spennellarla con un po' di burro sciolto. Cuocere successivamente 16 crespelle sottili. Distribuire un po' di ripieno su ogni crespella e piegarla in due.

3 Decorazione:

Disporre sui piatti e spolverizzare con un po' di cacao e di zucchero al velo.