

Dita degli apostoli

Dessert

Calories par portion : 490 Kcal

Temps de préparation : 30 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 œufs
- 200g de farine
- 20g de sucre glace
- 5cl de lait
- Le zest d'une orange
- Huile pour la crêpière

Pour la garniture :

- 200g de ricotta
- 50g de sucre
- 1 citron (jus et zeste)
- 30g d'oranges confites
- 50g de chocolat noir (brisures)

Préparation :

- 1 Préparer la pâte à crêpes en mélangeant les œufs avec le sucre glace et le zeste d'orange. Ajouter la farine petit à petit jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux. Laisser reposer au réfrigérateur 1 heure.
- 2 Pour la garniture : fouetter la ricotta avec le sucre et le jus de citron au fouet électrique, incorporer le zeste du citron, les oranges confites et les brisures de chocolat.
- 3 Sortir la pâte du réfrigérateur, mélanger à nouveau et préparer des crêpes. Etaler la garniture sur les crêpes, rouler les crêpes sur elles-mêmes pour former un rouleau, et les couper en trois morceaux.
Décorer de quelques brisures de chocolat et de morceaux d'orange, servir aussitôt.

Astuce :

Si vous n'avez pas de poêle à crêpes, vous pouvez utiliser une poêle normale d'environ 18 à 20cm de diamètre.

Crédit : © LUXURY GROUP CORPORATE SRI

