

## DOLCE DI CREPES AL CIOCCOLATO

### Ingredienti

- farina (500g)
- sale
- 10 uova
- latte (750ml)
- burro (50g)
- zucchero (100g)
- miele (2 cucchiaini)
- cioccolato fondente (250g)
- vaniglia
- caffè (20ml)

### Come si prepara

Diluite il latte con 250 ml di acqua, aggiungete il baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza e fate scaldare.

Unite anche il miele e mescolate fino a farlo sciogliere, quindi conservate il composto al fresco, senza mettere nel frigorifero.

Sbattete 6 uova con un pizzico di sale, fate fondere il burro a bagnomaria e unitelo alle uova.

Setacciate la farina in una ciotola, versatevi le uova e mescolate accuratamente. Unite il latte e lasciate riposare la preparazione per le crepe almeno 3 ore, ma il meglio sarebbe un giorno intero, in frigorifero.

Spezzettate il cioccolato, fatelo fondere a bagnomaria in una ciotola di vetro, irrorandolo di caffè.

Battete 4 tuorli con lo zucchero, montate a neve gli albumi, togliete il cioccolato dal fuoco quando sarà sciolto e incorporatevi delicatamente i rossi e poi i bianchi d'uovo. Lasciate raffreddare per 3 ore.

Quando sarà il momento di riprendere la prima terrina con il composto per le crepe, scaldate un padellino antiaderente col fondo alto, versatevi un mestolino di liquido alla volta, facendo aderire la preparazione su tutta la superficie e avendo cura che lo strato sia sottile.



Quando i bordi iniziano ad alzarsi, girate la crepe sull'altro lato e cuocete ancora, per arrivare a un totale di circa 3 minuti a crespella.

Impilate le crepes in un piatto e quando saranno tutte cotte, alternate una crepe con uno strato di crema al cioccolato, terminando con una crepe.

Mettete in frigorifero per 3 ore prima di servire.

**Difficoltà: 3**

## Tags

Crepes, crespelle, torte, dolce, cioccolato, cacao, dolce al cioccolato, Dolce di crepes al cioccolato

