

## DESSERT – CRÊPE FLAMBÉ AL GELATO FARCITE CON Desdemona



*La versione per adulti si fiammeggia con il liquore per per il delizioso contrasto caldo/freddo e un effetto scenografico. Surgelate le crêpe vuote in gruppi da cinque piegate in modo da averle sempre pronte per realizzare questo dolce.*

### INGREDIENTI X 4

- 2 Uova intere
- ml 300 Latte
- 2 Cucchiari Farina 00
- 1 pizzico Cannella in polvere
- q.b. Burro
- 8 palline Gelato alla crema
- g 100 Desdemona, Arancia speziata con Noci e Uvetta
- q.b. Facolt. Liquore tipo Cognac

### PROCEDIMENTO

Stemperare la farina e la cannella nel latte.

Sbattere le uova e aggiungere il latte preparando una pastella densa. Lasciar riposare 15-20 min.

Riscaldare una padellina antiaderente con pochissimo burro e velare il fondo della padella con due cucchiari di pastella. Appena sarà dorata sotto, dopo circa un minuto, rigirla, cuocere ancora da 30 secondi a un minuto. Preparare tutte le crêpe.

Per servire, spalmare ogni crêpe con un cucchiaino di Desdemona, Arancia speziata con Noci e Uvetta e ripiegarle in quattro a portafoglio. Sistemarle in una larga padella. Versare 4-5 cucchiari di liquore e riscaldarlo. Fiammeggiare finché non si spegne la fiamma. Servire caldo con le palline di gelato ghiacciato.

 50 min