

“La coperta magica”

Crepes al Nesquik con ripieno di crema all'arancia.

(Per 6 persone)

Per la crema di arance

180 ml di latte
125 ml di succo d'arancia
60 gr di amido di mais
75 gr di zucchero
1 bacca di vaniglia
1 pizzico di Curcuma
1 cucchiaino di scorza d'arancia

Per le crepes

500 ml di latte
4 uova medie
150 gr di farina
40 gr di Nesquik
10 gr di zucchero
1 pizzico di sale

Per la finitura

Zucchero a velo q.b.
Nesquik q.b.
Cioccolato fondente in gocce
Nesquik Squeeze q.b.

Partiamo subito con la crema di arance!

Mescoliamo il latte col succo di arancia e lo aggiungiamo a fecola, zucchero, vaniglia e curcuma.

Portiamo a bollore la crema mescolando in continuazione per evitare che si attacchi.

Una volta addensata, la lasciamo raffreddare in una ciotola.

E ora facciamo le crepes.

Prepariamo la pastella setacciando la farina, il Nesquik, lo zucchero e il sale.

Sbattiamo 4 uova e aggiungiamo il latte, fino a creare una crema omogenea.

Aggiungiamo la crema agli ingredienti che abbiamo setacciato prima.

Imburriamo il fondo della pentola per crepes e poi ripuliamo con carta da cucina, per evitare che le crepes s'inzuppino di grasso.

Una volta pronte per la preparazione con l'aiuto di una sac a poche facciamo un quadrato al centro della crepe. Spolverizziamo con le gocce di cioccolato e ripieghiamo i lembi laterali verso il centro per ottenere un rettangolo simile a una coperta.

Rifiniamo!

Con la sac a poche guarniamo l'apertura con qualche altro ciuffetto di crema all'arancia.

Spolverizziamo con zucchero a velo e Nesquik, e poi lasciamo cadere delle goccioline di Squeeze per decorare la coperta.