



Crepes al Limoncello Liberty

Ingredienti per 4 persone

- 150 g di farina
- 2 uova
- 480 ml di latte
- un cucchiaino di zucchero
- 4 cucchiaini di miele
- 2 bicchierini di Limoncello Liberty
- 20 g di burro
- sale

Preparazione

In un ciotola mescolare la farina con lo zucchero e il pizzico di sale.

In un'altra ciotola battere le uova, unire il latte e il burro fuso mescolando.

Versare il composto sugli ingredienti mescolando con una frusta e facendo attenzione a che non si formino grumi. Si deve ottenere una pastella fluida.

Scaldare un padellino per crepes a piccole fiamme e versare un mestolino di pastella, far rapprendere a fiamma media, ruotare delicatamente e cuocere per altri 30 secondi e poi girarla la crepe per cuocerla dall'altro lato. Togliere dal fuoco e adagiare la crepe su un piatto e continuare il procedimento sino a terminare tutta la pastella.

In una casseruola scaldare il Limoncello Liberty con il miele e portare a ebollizione.

Piegare le crepes a ventaglio e irrorarle con il succo di limoncello Liberty e terminare con la scorza di limone grattugiata

...Buon Appetito...

