Torta di crêpe SNICKERS.
Ricetta

Torta di crêpe SNICKERS.

Tempo	40 min
Ingredienti	14 elementi
Dosi	14 porzioni

Ricoperta da strati di caramello, arachidi e panna montata gelata, questa spettacolare torta di crêpe SNICKERS farà la gioia di grandi e piccini.

Ingredienti

- 1 tazza di latte al 2%, a temperatura ambiente
- 3/4 di tazza di farina multiuso setacciata
- 2 cucchiai di burro fuso
- 2 uova a temperatura ambiente
- 1/4 di cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di olio di canola

- 115 g di formaggio spalmabile tipo panetto, a temperatura ambiente e tagliato a metà
- 2 cucchiai di burro di arachidi soffice
- 2 cucchiai di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1/2 tazza di panna da cucina al 35%
- 1/2 tazza di arachidi tostate e tritate
- 1/2 tazza di dulce de leche
- 2 SNICKERS Original standard (48 g ciascuno), tritati

Istruzioni

1. Crepes: mescola il latte, la farina, il burro, le uova e il sale nel frullatore fino a ottenere un composto omogeneo. Filtralo con un colino a maglie fini; lascia riposare per almeno 30 minuti (la pastella dovrebbe avere la consistenza di una crema densa; se necessario, diluiscila con un po' d'acqua).
2. Scalda una padella antiaderente da 20 cm su fuoco moderato; spennella con un po' d'olio. Versa 3 cucchiai di pastella nella padella, mescolando per rivestire il fondo della padella. Fai cuocere da 60 a 90 secondi o fino a quando la crêpe comincia ad arricciarsi sui bordi. Capovolgila e cuocila per circa 30 secondi o fino a quando non sarà pronta. Ripeti il procedimento con la pastella rimasta, spennellando con olio la padella in base alle necessità. Disponi le crêpe su una teglia foderata di carta da forno (dovresti avere 12 crêpe in totale). Lasciale raffreddare completamente.
3. Torta di crepe: con l'aiuto di un mixer elettrico, mescola 50 g di formaggio spalmabile con il burro di arachidi fino a quando non risulta omogeneo; metti da parte.
4. In un'altra ciotola, mescola il formaggio rimasto, lo zucchero a velo e la vaniglia fino a ottenere un composto omogeneo. A parte, monta la panna e aggiungi il formaggio e lo zucchero a velo e mescola il tutto finché non diventa leggero e spumoso. Tieni da parte.
5. Disponi una crêpe su un piatto da portata. Spalma su di essa 1/4 di tazza di composto di panna montata. Sovrapponi un'altra crêpe e ricoprila con 1 cucchiaio di composto di burro di arachidi. Cospargi con 4 cucchiaini di arachidi. Aggiungi un'altra crêpe in cima e irrorala con 4 cucchiai di dulce de leche, poi cospargila con 1/4 di tazza di SNICKERS tritati. Ripeti il procedimento fino a ottenere 4 strati. Fai riposare in frigorifero per 20-30 minuti o fino a quando non è pronta.
6. Guarnisci con il composto di panna montata rimasto, gli SNICKERS tritati e le noccioline. Irrora con il dulce de leche rimasto. Taglia in 14 fette e servila.
7. Versa il cioccolato fondente fuso in cima e, se preferisci, spolverizza con un pizzico di sale marino.

Altre ricette simili.

Funnel cake con SNICKERS Ice Cream.

Tempo di cottura

30 min

Ingredienti

8 elementi

Coppette di cheesecake e SNICKERS.

Tempo di cottura

35 min

Ingredienti

9 elementi

Bevanda al caffè con SNICKERS ice cream.

Tempo di cottura

20 min

Ingredienti

7 elementi

Bombette di brownie con SNICKERS Ice Cream.

Tempo di cottura

55 min

Ingredienti

5 elementi

Source URL: *https://www.snickers.it/ricette/torta-di-crepe-snickers*