

Crepes Suzette

Przepis dodany przez użytkownika trini6



naleśniki inaczej

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 10 dag
- mleko - 1 szkl.
- jajka - 3 szt.
- masło - 5 łyżka(i)
- cukier - 5 łyżka(i)
- olej - 4 łyżka(i)
- pomarańcza - 1 szt.
- kostki cukru - 4
- likier pomarańczowy (ew. koniak) - 1/2 szkl.
- sok z cytryny - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1.



Mąkę utrzeć z mlekiem, jajkami, cukrem i stopioną łyżką masła. Odstawić na godzinę.

2.



Uśmażyć na oleju 12 cienkich naleśników. Zabezpieczyć przed wystygnięciem.

3.

Pomarańczę sparzyć, osuszyć. Kostki cukru pocierać tak długo o skórkę owocu, aż staną się żółte.

4.

Cztery łyżki masła rozpuścić z kostkami cukru i 4 łyżkami cukru kryształowego. Zarumienić, ciągle mieszając. Dodać trochę likieru i cały sok z cytryny, mieszać aż cukier się rozpuści.

5.

Polać naleśniki sosem, skropić resztką likieru i udekorować pomarańczą