

Płonące naleśniki - Crepes Suzette

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- masło - 5 dag
- cukier puder - 1/2 szkl.
- sok pomarańczowy - 1 op.
- likier pomarańczowy - 1 op.
- koniak - 1/2 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Z mąki, mleka i jajek przygotować gładkie ciasto naleśnikowe. Dodać cukier waniliowy, cukier puder i sok z pomarańczy, wymieszać, odstawić pod przykryciem na 30 minut.
2. Rozgrzewać stopniowo tłuszcz na małej patelni, usmażyć kolejno z ciasta osiem bardzo cienkich naleśników. Po zdjęciu z patelni, złożyć placki w chusteczkę.
3. Przygotować sos: stopić masło w żaroodpornym naczyniu. Wsypać cukier puder, całość podgrzać mieszając. Rozprowadzić sokiem wyciśniętym z pomarańczy, doprawić likierem. Do gorącego sosu włożyć naleśniki.
4. Koniak lub winiak wlać do łyżki wazowej, zapalić. Polać naleśniki alkoholem, podawać natychmiast.
Powyższy przepis to danie kuchni francuskiej. W wersji pierwotnej zamiast soku z pomarańczy dodawano do ciasta naleśnikowego sok wyciśnięty z mandarynek.

Jak podawać?

-- CIASTO :

- 9 dag mąki
- 2 szt jajek
- 1 1/2 szklanki mleka
- 1 torebka cukru waniliowego
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 łyżka likieru pomarańczowego
- 2 łyżki masła

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.