

heute gibt es...

Crêpes Suzette



Ingredienti: (Per 4 persone)

- 25g 1TL 60g di burro
- 125g Mehl
- 250ml Milch
- 2 uova
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- Zucchero 75g
- Scorza di 1 arancia non trattata
- Succo di 2 arance
- Succo di 1 limone
- 60ml Orangenlikör
- mandorle affettate e scorza d'arancia per decorare

Preparazione:

1. Fate sciogliere 25 g di burro in una padella e mettere da parte.
2. Farina, il latte, le uova, lo zucchero vanigliato, il sale e un pizzico di zucchero mescolano ad ottenere una pasta liscia.
3. Poi aggiungete il burro fuso e lasciare l'impasto a gonfiarsi circa 30 minuti.
4. Il calore 1 cucchiaino di burro in una padella antiaderente e poi versare nelle porzioni di pasta e cuocere fino a doratura su crepes sottili da entrambi i lati.
5. In un'altra padella scaldare il burro 60g, sciogliere il 75g di zucchero in esso, mescolando, poi aggiungete la scorza d'arancia e il succo di arancia e di limone e fate bollire il tutto fino a uno sciroppo.
6. Ora le crepes piegate due volte, si trasformano in padella con lo sciroppo e il trasferimento alle piastre.
7. Il liquore d'arancia leggermente scaldato versare sulle crepes e prendere fuoco. Una volta che la fiamma va, distribuire lo sciroppo rimanente le frittelle e decorare con mandorle e scorza d'arancia questo.



