

Crepes con praliné

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crepes

Leche: 100 cc

Huevo: 1 Unidad

Menta fresca picada: Cantidad necesaria

Semillas de sésamo blanco: 1 cda.

Azucar impalpable: 2 cdas.

Manteca derretida: 2 cdas.

Harina: 100 grs.

Semillas de sésamo negras: 1 cda.

Chocolate derretido: 2 cdas.

Ron: 1 cda.

Naranjas caramelizadas

Azucar: 100 grs.

Naranjas: 2 Unidades

Agua: 100 cc

Praliné

Manteca blanda: 50 grs.

Almendras: 50 g

Agua: 100 cc

Azucar: 100 grs.

Azucar impalpable: 50 grs.

Syrop de naranja

Jugo de Limón: 2 cdas.

Manteca: 1 cda.

Jugo de Naranja: 2 cdas.

Brandy: 50 cc

Ralladura de limón: 1 cda.

Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

Creppes

- En una licuadora coloque los ingredientes y añada de a poco la *harina* hasta obtener una mezcla espesa.
- Divida la mezcla en dos partes.
- Una parte mezcle con el *chocolate* derretido y termine de licuar.
- A la otra añada *menta* picada.
- En una sartén de teflón con un poco de *manteca* derretida prepare los creppes de *chocolate* y de *menta*.
- A los de *menta* agregue semillas de *sésamo* negro y a los de *chocolate* semillas de *sésamo* blanco.

Syrop de naranjas

- En una olla derrita la *manteca* con el azúcar.
- Flambee con el brandy, añada *jugo* de *limón*, de *naranja* y ralladura de *limón*.
- Deje cocinar hasta reducir y formar un caramelo.

Naranjas caramelizadas

- Congele las naranjas.
- Corte en rebandas muy finas.
- Prepare un *almíbar* ligero con agua y azúcar.
- Pase las naranjas por el *almíbar* y coloque sobre una placa siliconada.
- Lleve a horno a 120grados hasta que estén crujientes durante una hora aprox.

Praliné

- Prepare un caramelo oscuro con agua y azúcar sin revolver.
- Muela las almendras.
- Mezcle el azúcar impalpable y la menteca.
- Integre las almendras al caramelo y deje enfriar.
- Muela el **praliné** y mezcle con la mezcla de *manteca*.

Presentación

- Corte las creppes en cuadrados y rellene con la mezcla de *manteca* y *praliné*.
- Doble en forma de triángulos y vuelva a cerrar en forma de sobre.
- Sirva tibio.
- Cubra el fondo del plato con el syrop de *naranja*, coloque las creppes dentro rocíe con polvo de *naranja* y naranjas caramelizadas.
- Termine con *menta* picada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crepes-con-praline>