

Crepas Suzette

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Para la manteca de cítricos:

Manteca: 200 g

Cáscara de naranja confitada:

Naranjas: 3 Unidades

Licor de naranjas: Cantidad necesaria

Azucar: 200 g

Helado de crema:

Jugo de naranja reducido con azúcar: 250 cc

Para los crepes:

Leche: 400 cc

Azucar: 30 g

Harina: 200 g

Sal fina: 5 g

Huevos: 3 Unidades

Manteca fundida: 50 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

tamizamos la harina, la sal y el azúcar

- Car.
- Hacemos un hueco y colocamos huevos en el centro y un tercio de la leche.
- Formamos una pasta sin grumos
- Agregamos el resto de la leche y la *manteca* fundida y luego llegada a temperatura ambiente.
- Dejamos reposar la masa durante 2 horas.

- Formamos las crepes sobre una sartén enmantecada, a fuego moderado.

Para la manteca de cítricos

- Tricos, unimos la *manteca* pomada, el azúcar y la ralladura 3 de naranjas hasta lograr una pasta untable.
- Tomamos 4 crepes ya cocidos y untamos con una cucharada de *manteca* de cítricos cada una.
- Plegamos en forma de pañuelo y llevamos a una asadera
- Colocamos las cascaritas de *naranja* sobre las crepes y el *jugo* reducido
- Una vez calientes retiramos del horno y flambear con *licor* de naranjas.
- Servimos con helado de *crema*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crepes-suzette-2>