

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Miguel cantolla



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Acompaña con gajos de naranja pelados y helado de vainilla con un poco de almendra picada.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Las crêpes:
- 50 g. de Mantequilla
- 100 g. de Harina
- 10 g. de Azúcar glas
- Ralladura de 1/2 naranja
- 3 Huevo
- 150 ml. de Leche
- 50 ml. de Nata líquida
- Salsita:
- 10 g. de Mantequilla
- 100 g. de Azúcar
- 1/2 de Vainilla en vaina
- 200 ml. de Zumo de naranja
- 10 ml. de Cointreau

Preparación:

Paso 1

Salsita rica: Derrite la mantequilla en un cazo, agrega el azúcar y deja que coja color y caramelize. Abre la vainilla e incorporar las semillas al caramelo. Echa, con cuidado, el Cointreau y el zumo. Deja reducir hasta que tenga la consistencia de un caramelo espeso. **Las crêpes:** Derrite la mantequilla en un cazo o en el microondas. Mezcla la harina, el azúcar glas, la ralladura de naranja y los huevos junto con una pizca de sal. Vierte la leche, la nata y la mantequilla y tritura con la batidora para que quede una masa fina. Calienta un poco de mantequilla en una sartén antiadherente y vierte un poco de masa. Deja que se haga y repite la operación hasta terminar la masa; deben salirte unas 8. Baña las crêpes en el caramelo y disponlas en un plato, doblándolas con la ayuda de un tenedor.

