CRÊPPES SUZZETTES

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Pilar M. Marti

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

¿Hay algo que no se pueda mejorar con ron????

Ingredientes para 6 personas :

- 250 GR. de HARINA
- 4 HUEVOS
- 500 ML de LECHE
- UNA PIZCA DE SAL
- 1 PIZCA DE AZÚCAR
- 1 CUCHARADA de MANTEQUILLA PARA LA MASA
- 250 GR de MANTEQUILLA PARA LA CREMA
- 250 GR de AZÚCAR
- 1 VASO de RON
- 750 ML de ZUMO DE NARANJA
- CORTEZA DE 3 NARANJAS EN JULIANA

Preparación:

Paso 1

PREPARAMOS LOS CRÊPPES CON LA HARINA EN UN BOL EN FORMA DE VOLCÁN, AÑADIMOS LOS HUEVOS, LA SAL Y EL AZÚCAR Y LA LECHE Y MEZCLAMOS BIEN Y RESERVAMOS UNOS 15 MINUTOS. FUNDIMOS MANTEQUILLA EN LA SARTÉN Y LA AÑADIMOS A LA MASA DE CRÊPPES Y BATIMOS BIEN. HACEMOS LOS CRÊEPES UNTANDO CON UNA BROCHA MANTEQUILLA EN LA SARTÉN Y AÑADIENDO UNA CAPA FINA DE MASA, CUANDO LOS BORDES EMPIECEN A DORARSE LA VOLTEAMOS Y HACEMOS POR EL OTRO LADO Y RESERVAMOS.

Paso 2

CORTAMOS LAS CORTEZAS DE LAS NARANJAS EN JULIANA Y DORARLAS CON LA MANTEQUILLA, EL AZÚCAR Y EL RON. AÑADIMOS EL ZUMO DE NARANJA Y DEJAMOS REDUCIR 1/3. COCINAMOS UNOS MINUTOS CADA CRÊPPE. DOBLARLAS EN 4, COLOCARLAS RÁPIDAMENTE EN UN PLATO CALIENTE UNAS SOBRE OTRAS Y SERVIRLAS HIRVIENDO.