

Crepes Suzette



Ingredientes: 1 colher de sopa de açúcar
1 colher de sopa de açúcar
1 pitada de sal
100 grama de farinha
125 mililitro de água
125 mililitro de leite
3 unidade de ovos
100 grama de açúcar branco
2 unidade de laranjas
2 decilitro de sumo de laranja
4 centilitro de brandy marc de champagne
4 centilitro de sumo de limão
8 centilitro de curaçon
8 unidade de torrões de açúcar
80 grama de margarina

Instruções de preparação:

Misture a farinha, o leite, a água, o sal e 1 colher de açúcar com o batedor de varas até obter uma massa fina e homogénea. Junte os ovos e continue a bater até que se incorporem totalmente. Deixe a massa repousar, tapada com um pano, durante uma hora e em lugar fresco. Coloque uma frigideira em lume médio e deite 2 colheres de margarina derretida, espalhando-a bem por toda a superfície. Com uma colher grande, deite um pouco da massa na frigideira e espalhe-a bem, inclinando o recipiente. Vire o crepe quando estiver dourado. Conserve os crepes ao calor conforme os cozinha. Para o molho esfregue as cascas das laranjas com os torrões de açúcar, como se estivesse a raspar e retire o açúcar que se soltar. Numa frigideira larga e plana, derreta a manteiga em lume brando. Junte os torrões de açúcar esfarrelados e os 100 gramas de açúcar. Quando atingir o ponto caramelo, deite os sumos de laranja e de limão coados, mexe e deixe que o molho diminua um pouco. Com o lume no

minímo, coloque 8 crepes dobrados em quatro no molho. Dê-lhes algumas voltas. Retire o recipiente do lume e flameje-os com o Curaçon e o Marc de Champagne.

Sugestões Adicionais: