



CREPAS SUZETTE

Ingredientes:

Para la masa:

- 2 ¼ taza de harina de trigo
- 3 huevos
- 3 tazas de leche
- ½ cucharadita de sal
- Mantequilla la necesaria

Para el relleno:

- 150 g de mantequilla
 - 1 taza de azúcar
 - 1 ½ taza de jugo de naranja
 - 1/3 taza de jugo de limón
 - 3 cucharadas de mermelada de naranja
 - 2 limones, la ralladura
 - ¼ taza de brandy (60 ml)
 - ½ taza de azúcar para decorar
- Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Para las crepas, licúa la harina de trigo con los huevos, la leche y la sal reserva. En un sartén caliente pon un poco de mantequilla y vierte un cucharón de la pasta dale forma de crepa, procurando que no queden muy gruesas, y cuécelas por ambos lados. Repite el procedimiento hasta terminar con la pasta y reserva tapando con papel aluminio.
2. Para el relleno, funde la mantequilla y agrega el azúcar, los jugos y la mermelada. Cuando hierva baja el fuego y añade el brandy. Sigue cocinando hasta que la salsa esté ligeramente espesa.
3. Dobla las crepas en cuatro formando un triángulo. Colócalas un refractario previamente engrasado con mantequilla y acomoda las crepas báñalas con la salsa, rocíalas con la ½

taza de azúcar restante. Hornéalas durante 20 minutos. Sírvelas inmediatamente.

Tiempo de preparación: 25 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 6