



CREPAS SUZETTE

Ingredientes:

Pasta:

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

Relleno:

- 150g 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

Procedimiento:

1. Licua 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. Calienta la mantequilla, sin dejar que se fría, con el azúcar, los jugos y la mermelada. Cuando hierva baja el fuego y añade el brandy. Sigue cocinando hasta que la salsa esté

semi espesa.

3. Dobra las crepas en cuatro en forma de triángulo. Unta un refractario con mantequilla y acomoda las crepas. Báñalas con la salsa, rocíalas con la $\frac{1}{2}$ taza de azúcar restante y hornéelas durante 20 minutos. Sírvalas inmediatamente.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

4