CRÊPES ALL'ARANCIA

Ingredienti:

- 12 crépes,
- un bicchiere di latte,
- 100 grammi di panna,
- 80 grammi di marmellata di arance,
- 50 grammi di zucchero,
- 30 grammi di farina,
- un uovo,
- un'arancia,
- un bicchierino di Aurum,
- foglioline di menta.

Sbattete l'uovo con lo zucchero e la farina, unite la scorza grattugiata dell'arancia, il succo filtrato, la panna e il latte. Portate a ebollizione mescolando. Spalmate questa crema sulle crépes, arrotolatele e disponetele su un piatto di portata. Prima di servirle, irrorate con la marmellata sciolta con poca acqua e il liquore. Guarnite con foglioline di menta.