

CRÊPES SUZETTE 2

Ingredienti:

- 50g. di farina,
- 25g. di zucchero a velo,
- 50g. di burro,
- una tazza di latte,
- 3 uova,
- un limone,
- 2 arance,
- 100g. di zucchero,
- liquore grand marnier quanto basta.

Preparate un composto con le uova, la farina, lo zucchero a velo, il latte, aggiungendo una presa di sale e un pò di buccia di limone grattugiata. Amalgamate bene finchè il composto avrà raggiunto una consistenza abbastanza fluida e sarà del tutto privo di grumi. In una padella di circa trenta centimetri di diametro fate fondere il burro, versate 4 cucchiari del composto precedentemente preparato e fate cuocere per qualche minuto da entrambe le parti. Non appena le crepes saranno cotte, spruzzatele con il liquore, il succo d'arancia e lo zucchero. Servitele caldissime dopo averle "fiammeggiate".