

Crêpes Suzette



Ingredientes do crêpe

150 ml de leite de Vaca Integral Pasteurizado

50 g de Farinha de Trigo

8 g de Açúcar Refinado

15 g de Manteiga Derretida

1 Unidade de Ovo

10 ml de Grand Marnier

Ingredientes da Calda

Raspas de Laranja a gosto

65 g de Açúcar Refinado

200 ml de Suco de Laranja

Laranja em gomos a gosto

30 ml de Grand Marnier

Modo de Preparo

Misture com um batedor todos os ingredientes e acrescente a manteiga derretida por último, até formar uma massa bem homogênea e reserve. Em uma frigideira levemente untada com manteiga, em fogo médio, despeje aproximadamente $\frac{1}{2}$ concha da massa reservada, espalhe por toda a superfície da frigideira, formando os crêpes. Doure levemente os dois lados do crêpe. Vire sobre um prato e reserve.

Calda

Em uma panela, misture o açúcar com o suco e raspas de laranja. Leve ao fogo até atingir ponto de fio. Retire do fogo e acrescentar os gomos de laranja.

Numa frigideira aquece a calda e coloque os crepes dobrados como um triângulo.

Flambar no momento de servir e decore com os gomos de laranja.

Obs: Grand Marnier é um licor francês do tipo do Curaçao, feito de laranjas maceradas em conhaque.

Fonte: www.saudeplena.com.br (Portal UAI)