



CRÊPES SUZETTE

Тот случай, когда ты еще лежа в постели в рождественское утро понимаешь, что тебе обязательно нужно приготовить сегодня на завтрак что-то особенное...

Блинчики, панкейки, оладушки - все это уже было! Хочется что-то новое... Креп-сюзетт! Я никогда даже не пробовала их...

Читаю... Хм, апельсиновый соус. Нет апельсинов, есть один грейпфрут. Поехали!



Посуда - Kate Voronina Ceramics

Instagram - @kattvoronina

[KateVoronina.etsy.com](https://www.etsy.com/shop/KateVoronina)

Понадобится:

Мой проверенный рецепт налистников, для нашей семейки двойная порция:

яйца - 6 штук

сахар - 2 столовые ложки
мука - 20 столовых ложек без горки(600 граммов)
молоко - почти литр
подсолнечное масло - примерно 100 миллилитров
кипяток - почти стакан
растительное масло для жарки

грейпфрутовый сюзетт:
сахар - 2 столовые ложки
сок одного грейпфрута
цедра одного грейпфрута
сливочное масло - 50 граммов

Приготовление:

Яйца размешай венчиком с сахаром и постепенно добавь муку и молоко. Хорошо перемешай. Влей растительное масло и кипяток. Тесто должно быть жидкое и хорошо растекаться по сковороде.



Блинную сковороду хорошо разогрей и смажь кисточкой растительным маслом. Обжарь все блины.



С грейпфрута сними цедру, разрежь пополам и выдави сок. На сухую сковороду высыпь сахар. Интенсивно мешая силиконовой лопаткой растопи сахар. Влей не холодный сок грейпфрута к сахару, перемешивая. Добавь цедру. Добавь сливочное масло.



Когда масло полностью растворится, обжарь в соусе сложенные блинчики. Подавай горячими.



sifood.com.ua - Crêpes Suzette