



Crêpes suzette

Aineet:

- 1 l maitoa
- 2 munaa
- 6 dl vehnä jauhoja
- sokeria
- suolaa
- 100 g voita sulatettuna
- 1 appelsiinin raastettu kuori
- appelsiinivoi:
- 100 g voita
- 1 appelsiinin raastettu kuori
- 3 rkl appelsiinimehua
- 3 rkl tomusokeria
- 1 rkl appelsiini- tai sitruslikööriä
- liekittämiseen:
- konjakkia
- sitruslikööriä

Valmistus:

1. Sekoita munat ja maito. Lisää joukkoon sokeri ja suola.
2. Sekoita jauhot tasaisesti taikinaan.
3. Lisää viimeiseksi voi ja appelsiinin kuori. Anna taikinan turvota 2 t.
4. Valmista appelsiinivoi.
5. Vaahdota pehmeä voi ja lisää muut aineet joukkoon.
6. Paista taikinasta kuumalla pannulla voissa mahdollisimman ohuita pitsi-reunaisia lettuja.
7. Sivele letut appelsiinivoilla ja taita kolmioiksi.
8. Pane letut kuumalle pannulle, kaada joukkoon konjakkia ja sitruslikööri, anna lämmetä hetki ja sytytä tikulla palamaan. (Huom! ei käynnissä olevan liesituulettimen alla!)
9. Voit myös siirtää lämpimät taitetut letut tarjoiluvadille. Lämmitä liekitys-alkoholeja varovasti pienessä kattilassa, sytytä palamaan ja kaada liemi palavana lettujen päälle.