



Палачинки Сузет

„Крепс„ се едноставно француска верзија на палачинки кои се прават на улица низ цела Франција. Тие користат малку поинаков рецепт од нормалните палачинки, но со Делимано тавата сите ќе уживате во правењето палачинки. Тоа е толку лесно. Ние ги комбинираме палачинките со богат сос од портокал.



Состојки:

- 3 портокали
- 1 лимон
- 130 милилитри млеко
- 55 грама путер
- 1 јајце
- 1 супена лажица шеќер
- 55 грама брашно
- 3 супени лажици бренди
- една четвртина кафена лажица сол

Чекор 1

Просејте ги брашното и солта заедно. Сеењето на брашното од поголема височина подоцна го прави тестото полесно и му дава поголем волумен.

Чекор 2

Направете дупка во средината од брашното и ставете едно јајце пред да ја измешате смесата.

Чекор 3

Започнете да истурате по малку млеко. Не се грижете многу за грутките, зашто подоцна ќе исчезнат. Можете да додадете вода или слатка павлака во смесата.

Чекор 4

Ставете малку растопен путер во смесата – доволни се 2 лажици – и почнете да мешате.

Чекор 5

Ставете го шеќерот и изрендајте кора од портокал во тестото. Сакаме да го вклучиме вкусот на портокалот и во тестото, исто како во сосот. Палачинките се сега спремни за пржење.

Чекор 6

Загрејте ја Делимано тавата за палачинки на висок оган и погледнете колку лесно се прави една палачинка. Истурете ја смесата и веднаш разлејте ја по тавата...

Кога ќе биде готова, преклопете ја палачинката на половин, па уште еднаш на половина. Тргнете ја на страна.

Повторете го процесот со остатокот од смесата и ставете ги палачинките на страна за сервирање.



Чекор 7

Во меѓувреме ќе го правиме сосот.

Измешајте ги заедно сокот од два портокали, сокот од еден лимон, шеќерот и за малку интензитет додаваме 3 супени лажици бренди.

Стопете малку путер во тавата на среден до силен оган и истурете го сосот.

Оставете го тавчето на оган додека приближно половина од течноста испари. Доколку готвите на плин, фламбирајте го алкохолот за специјален ефект.

Чекор 8

ВРЕМЕ Е ЗА СЕРВИРАЊЕ: Едноставно, со лажица прелијте ги палачинките со сос и додадете парчиња портокали како гарнир.

Совет

Сосот за овој рецепт е доволно богат за да може да се користи сам, но доколку сакате да додадете малку крем или сладолед за покремаст вкус, само напред. Мислиме дека ќе го обожувате ова јадење и ќе го приготвувате многупати. Зошто да не си направите тесто однапред и да го чувате во фрижидер неколку дена, во случај да наминат пријатели на гости?

Користени производи:



Тава за палачинки

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk