



CRÊPES SUZETTE DE MANDARINA

Ingredientes (para 8 crêpes):

Para la masa

- ☐ 1 huevo
- ☐ 10 g azúcar
- ☐ 120 ml leche
- ☐ 50 g harina de trigo
- ☐ 10 ml Cointreau o Grand Marnier
- ☐ 10 g mantequilla

Para la salsa

- ☐ 50 g azúcar
- ☐ C.s. mantequilla
- ☐ 3-4 mandarinas
- ☐ 10-15 ml Cointreau o Grand Marnier

Elaboración:

1. Blanquear el huevo y el azúcar con las varillas hasta que dupliquen su volumen.
2. Añadir los líquidos en este orden: mantequilla fundida pero no caliente, licor y leche.
3. Mezclar de nuevo e incorporar la harina tamizada con la sal.
4. Batir con túrmix hasta obtener una crema lisa y sin grumos.
5. Dejar reposar la masa tapada 1 hora a temperatura ambiente.
6. Engrasar una sartén antiadherente con mantequilla y verter cacillos de masa hasta cubrir el fondo.
7. Mover la sartén para repartir la masa hasta crear una capa fina.
8. Cuando se empiecen a formar burbujas, girar la crêpe y dejar que se dore por el otro lado.



9. Mientras la masa de crêpes reposa preparar la salsa: realizar un caramelo en seco colocando el azúcar en una sartén antiadherente.

10. Cuando el caramelo tenga un bonito color dorado (no demasiado oscuro porque amarga) añadir la mantequilla para parar la cocción.

11. Mezclar e incorporar el licor y el zumo de mandarina.

12. Dejar al fuego hasta conseguir una salsa melosa que nape (= cubra) el dorso de una cuchara.

13. Colocar los crêpes dentro de la salsa y servir acompañado de gajos y ralladura de mandarina ¡¡DELICIOSAS!!

** Se puede sustituir el licor por la misma cantidad de leche.*

** Se puede espesar la salsa por reducción o bien añadiendo algo más de mantequilla.*