

Crêpe Suzette con helado de naranja

Tiempo de preparación: 30 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

Para la masa:

200 g Harina

300 ml Leche

2 ud. Huevos

1 sobre Azúcar de vainilla

Sal

Grasa vegetal para la cocción de los crepes

Para el helado:

4 ud. Naranjas naturales

10 cda Licor de naranja "Àngel d'Or"

10 cda Azúcar

3 cda Mantequilla

1 l Helado de naranja

Melisa para la decoración

1 cdta Almendras caramelizadas picadas

Preparación

Mezclar los huevos y la leche.

Añadir la sal y el azúcar de vainilla a la harina tamizada.

A continuación, mezclar todos los ingredientes nombrados poco a poco para ir consiguiendo una masa homogénea.

Dejar reposar la masa durante al menos 20 minutos.

Untar una sartén con aceite y freír las crêpes hasta que queden muy finas. Cubrir con un paño y reservar.

Sacar el helado de naranja del congelador para que el helado esté más cremoso a la hora de servir.

Rallar la piel de 2 naranjas y exprimir el zumo de las mismas.

Llevar a ebullición el zumo de naranja con el azúcar y la ralladura (se puede retirar si se desea para su consumo), reducir ligeramente a fuego medio.

Cortar en rodajas las otras dos naranjas.

Añadir la mantequilla y el licor de naranja al jarabe de naranja y llevar a ebullición. Después añadir las rodajas de naranja.

Disponer las crêpes tibios en platos, colocar una bola de helado en el centro, verter la salsa caliente y alguna rodaja de naranja sobre cada crêpe.

Servir y comer inmediatamente.