

ANIA STARMACH

Najlepsze naleśniki suzette

Co kupić?

0.5 Szklanki mleka 3,2 %

0.5 Szklanki wody

0.5 Szklanki mąki

2 jajka

Szczypta soli

Łyżka roztopionego masła

Skórka z / cytryny

Dodatkowo:

5 pomarańczy

3 łyżki cukru

3 łyżki masła

2 łyżki likieru pomarańczowego

Jak przygotować?

1. Wszystkie składniki na ciasto umieść w misie robota z trzepaczką, malakserze lub blenderze i zmiksuj do uzyskania jednolitej masy naleśnikowej.
2. Naleśniki smaż na mocno rozgrzanej patelni. Staraj się, aby były one jak najcieńsze.
3. Na patelnię wsyp cukier, skarmelizuj go, po czym dodaj masło i sok wyciśnięty z pomarańczy. Nie martw się, jeśli powstaną karmelowe grudki, z czasem się rozpuszczą.
4. Usmażone naleśniki złóż w trójkąty, zanurz w pomarańczowym karmelu, gotuj kilka minut. Tuż przed podaniem naleśniki polej likierem i podpal