



MasterChef JUNIOR

EDICIÓN
POSTRES DE ENTROIDO
NO
CEIP PORTO CABEIRO



CREPES
NAIRA

1) Ingredientes:

- 25 gramos de fariña
- unha cucharada de aceite e sal
- cortiza de laranxa raiada
- 50 gramos de manteiga
- 25 gramos de azucre de lustre
- 2 ovos
- medio litro de leite
- 2 copañas de rón

2) Preparación:

1 Por a fariña nun recipiente ovos no centro do mesmo engadir unha cucharada de aceite, unha pizca de sal e un pouco de leite

2 Traballar a pasta cunha cuchara , engadindo progresivamente.

3 Engadir un pouco de cortiza de laranxa raiada e perfumar cunhas gotas de rón

4 Deixar reposar a pasta durante unha hora se no momento de utilizala está demasiado espesa engadir un pouco de auga ao leite

5 Untar con manteiga unha tixola pequena posta ao lume C ando este quente, votar 2 cucharadas de pasta removendo a tixola para que quede cuberta por igual .

6 Dar a volta coa axuda dun garfo cando a crepe este dourada e se despegue da tixola cocer polo outro lado.

7 No momento de servir , espolvorear con azucre , rociar rón ao redor, quentar a fonte e encender inmediatamente.