

کِرپ (CREPE) با سس شاتوت

آرد، تخم‌مرغ، شیر و شکر از جمله مواد اصلی تشکیل دهنده این شیرینی خوشمزه هستند...



آرد، تخم‌مرغ، شیر و شکر از جمله مواد اصلی تشکیل دهنده این شیرینی خوشمزه هستند.
زمان تهیه و پخت: حدود دو ساعت

مواد لازم برای 4 نفر:

آرد: یک پیمانه
تخم‌مرغ: 2 عدد
شیر: یک پیمانه
آب: نصف پیمانه
کره ذوب شده: یک قاشق غذاخوری
نمک: کمی
شاتوت تازه: یک پیمانه
شکر: یک قاشق غذاخوری
پودر قند: مقدار دلخواه

طرز تهیه:

•#8226; شیر، تخم‌مرغ، آرد، آب، کره و کمی نمک را درون دستگاه مخلوط کن بریزید و خوب آن‌ها را با هم مخلوط کنید.
•#8226; روی مخلوط را بیوشانید و به مدت 1-2 ساعت آن را درون یخچال قرار دهید.
•#8226; همزمان با این کار، نصف پیمانه شاتوت را همراه با یک قاشق غذاخوری شکر درون قابلمه‌ای بریزید و ظرف را به مدت 10 دقیقه روی حرارت متوسط قرار دهید تا آب شاتوت روان شود.
•#8226; پس از اینکه آب شاتوت‌ها جاری شد ظرف را از روی حرارت برداشته و 15 دقیقه صبر کنید تا خنک شوند.
•#8226; کف یک تابه نجسب را کمی چرب کنید و یک چهارم از مخلوط کرپ را درون آن به طور یکنواخت بریزید.
•#8226; مخلوط کرپ درون تابه را، روی حرارت متوسط به مدت یک دقیقه بپزید.
•#8226; در این زمان خواهید دید که روی خمیر حباب‌هایی ایجاد شده و سپس می‌ترکند.
•#8226; پس از یک دقیقه، کرپ را برگردانید و 30 ثانیه دیگر آن را حرارت دهید.
•#8226; مراحل فوق را روی باقی‌مانده مایه کرپ نیز تکرار کنید.
•#8226; کرپ‌ها را لوله کنید و سس شاتوت را روی آن‌ها بریزید.
•#8226; سپس با تعدادی شاتوت تازه و پودر قند روی آن‌ها را تزیین کنید.