

Naleniki Suzette (Benoit Castel)

Préparation : 30 min • Cuisson : 40 min

Ingrédients

- 190g maki
- 60g cukru
- 30g roztopionego masła
- 4 jajka
- 430g pełnego mleka
- 180g cukru
- 25g masła
- 20g Grand Marnier do flambowania

Préparation

1. W klasykach przepisów na naleniki oczywiście znajdziesz się.
2. Naleniki Suzette!
3. Wziewi to Nalenika oczywiście zrobiłam dzisiaj naleniki, więc zdecydowałam się na ten (prawie) stary przepis, podaję za instrukcjami Benoit Castel w ostatnim numerze "Fou de Pâtisserie".
4. To łatwy przepis, pyszny, oczywiście nie dla dzieci, ale dla nich wersja z kremem czekoladowym jest zawsze dostępna!
5. Marnier do flambowania Zanurz skórki pomarańczy w rondlu z wodą doprowadź do wrzenia, aby je zblanszować.
6. Odcedź je i odstaw.
7. Stop cukier partiami, a lekko zbrzowieje.
8. Odparuj sokiem pomarańczowym, następnie dodaj masło i zblanszowane skórki.
9. Na koniec dodaj Grand Marnier.
10. Kontynuuj gotowanie, a syrop lekko się zagęści.
11. Składanie: Po upieczeniu naleników, rozsmaruj w środku trochę syropu Suzette, zanim je zolisz.
12. Ułóż naleniki w kokilkach lub gobletach talerzach, a następnie dodaj resztę syropu na wierzch.
13. Flambuj je, a potem się delektuj!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com