

Vitumbua Suzette (Benoit Castel)

Préparation : 30 min • Cuisson : 40 min

Ingrédients

- 190g ya unga wa ngano
- 60g ya sukari ya kawaida
- 1 kidogo cha chumvi
- 30g ya siagi iliyoyeyushwa
- 4 mayai
- 430g ya maziwa mazima
- 180g ya sukari ya kawaida
- 25g ya siagi
- 20g ya Grand Marnier kwa ajili ya kuwasha moto

Préparation

1. Kati ya mapishi maarufu ya crepes, bila shaka kuna.
2. crêpe suzette!
3. Siku ya Chandeleur ilivyo, nilifanya crêpes leo, na hivyo nikajitosa katika mapishi haya (karibu) ya jadi nikifuata maelekezo ya Benoit Castel katika toleo la mwisho la Fou de Pâtisserie.
4. Ni mapishi rahisi, mazuri sana, bila shaka si kwa watoto, lakini kwao chaguo la siagi ya mbuyu bado ipo!
5. Marnier kwa ajili ya kuwasha moto Weka michikichi ya chungwa kwenye sufuria na maji kisha chemsha ili kuyapasha.
6. Suuza na yatie kando.
7. Yeyusha sukari kwa awamu kadhaa, na uiwe rangi ya dhahabu.
8. Ongeza jusi ya machungwa, kisha weka siagi na michikichi iliyopashwa.
9. Mwisho ongeza Grand Marnier.
10. Endelea kupika hadi mchuzi utakapokuwa mzito kidogo.
11. Uwekaji: Baada ya crêpes kuiva, weka kiasi kidogo cha mchuzi wa Suzette kabla ya kuzikunja.
12. Panga crêpes katika vyombo vya vyuma au sahani zilizopinda, kisha uongeze mchuzi uliobaki juu yake.
13. Ziwake kwa moto, kisha furahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com