

# Balkaba ılı Krep & Tarçınlı Tereya ı (Luke's'tan, Gilmore Girls)

## Ingrédients

- 50g yumu ak tereya ı
- 3g tarçın
- 200g balkaba ı püresi
- 2 yumurta
- 50g esmer eker veya muscovado ekeri
- 5g kabartma tozu
- 120g un
- 1,5 yemek ka ı ı tarçın
- 0,5 yemek ka ı ı muskat
- 0,5 yemek ka ı ı zencefil
- 40g eritilmi tereya ı
- 80g süt

## Préparation

1. A açta bir kahvaltı mı arıyorsunuz?
2. Do ru yerdesiniz, bu balkaba ı krep ve tarçın aromalı tereya ı ile.
3. Fikir, tam anlamıyla sonbaharın dizisi olan Gilmore Girls'tan geldi ve sonucu çok be endim, Ekim brunch'larınızda etkili olmalı Koro'nun çok pratik balkaba ı püresini kullandım ama tercihinize göre butternut veya potimarron ile ev yapımı püre de yapabilirsiniz Malzemeler :Koro'dan balkaba ı püresi, tarçın ve akçaa aç urubu kullandım: tüm sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (ba lı de il).
4. Hazırlık süresi: 15 dakika + 15 – 20 dakika pi irmeOn iki krep için: Tarçınlı tereya ı: yumu ak tereya ı tarçın Biraz vanilya özü veya vanilya tozu Yumu ak tereya ını tarçın ve vanilya ile karı tırın.
5. Tereya ı homojen hale geldi inde, streç filme sararak bir silindir olu turun ve buzdolabında sertle mesini bekleyin.
6. Balkaba ı krepleri: balkaba ı püresi 2 yumurta esmer eker veya muscovado ekeri kabartma tozu un 1,5 yemek ka ı ı tarçın 0,5 yemek ka ı ı muskat 0,5 yemek ka ı ı zencefil Bir tutam toz karanfil eritilmi tereya ı süt Yumurtaları eker ve balkaba ı püresi ile çırpın.
7. Tüm tozları ekleyin: un, kabartma tozu ve baharatlar.
8. Son olarak eritilmi tereya ını ve sütü ekleyin.
9. Pi irme a amasına geçin: hafif ya lanmı sıcak bir tavaya bir yemek ka ı ı hamur koyun.
10. 1-2 dakika pi irin, ardından krepin di er tarafını çevirin ve pi irmeye devam edin.
11. Hamur bitene kadar devam edin.
12. Krepleri sıcak servis edin, akçaa aç urubu ve tarçınlı tereya ı ile birlikte, afiyet olsun!