



INGREDIENTES

- 1 Taza de Harina
- 1/5 Taza de Leche
- 2 Huevos
- 2 Cucharadita de Azúcar
- 1 Pizca de sal
- 1 Cucharada de Mantequilla

Para la cubierta:

- ¼ Taza de Mantequilla
- 3 Cucharaditas de Azúcar
- ¼ Taza de Licor de Naranja
- ¼ Taza de jugo de naranja
- ¼ Taza de Ralladura de naranja
- 2 Cucharaditas de Brandy o Coñac

Preparación

1. Mezcla todos los ingredientes para preparar la masa.
2. En un sartén vierte la mezcla para hacer crepas delgaditas.
3. Reservar.
4. Aparte, en un sartén derrite la mantequilla junto con tres cucharadas de azúcar.
5. Agrega el licor, el jugo y la ralladura de naranja.
6. Deja cocinar un minuto e incorpora las crepas una por una.
7. Dóblalas dos veces para darles forma de triángulo.
8. Dejar espesar la mezcla de la cubierta e incorpora el brandy o coñac y flamea.
9. Sirve de inmediato.

