

# Crepes a la naranja



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 20min  
Tiempo total: 50min , Número de porciones: 8

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/crepes-a-la-naranja>

## Preparación

Preparar la mezcla de los crepes con la harina, la sal, las yemas, el huevo, la ralladura de naranja, la manteca y la cantidad necesaria de leche, hasta que obtengámos una pasta no muy chirla. Dejar reposar 1/2 hora y realizar los crepés finitos, delgados en una panquequera untada con manteca, dándolos vuelta para que su cocción sea pareja. Derretir el azúcar con el jugo de naranja, cuando tome punto caramelo, pasar uno a uno los crepés en el caramelo.

Arrollarlos y disponerlos en una fuente, mezclar el dulce de leche con la ralladura de naranja y la cáscara de naranja confitada, helar. Servir los panqueques tibios con el dulce. Fuente y foto:

<http://www.solodulces.com>

## Ingredientes

- 150 gramo/s Harina
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 2 Yemas de huevo
- 1 Huevo
- 1 cucharadita/s Ralladura de naranja
- 25 gramo/s Manteca
- Leche c/n
- 2 taza/s Azúcar
- 1 vaso/s Zumo de Naranja
- 200 gramo/s Dulce de leche
- 1 poco Ralladura de naranja
- 1 poco Ralladura de naranja confitada

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Argentina, Todo el año, Frutas, Comida para todos los días, Visitas, Postre, Dulces

