



Crêpe Aux Oranges

Portakallı Krep



2 œufs
7 cuillères à soupe de farine
½ tasse de lait
½ tasse de jus d'orange
1 zeste d'orange
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
½ cuillère à thé de bicarbonate
6 cuillères à soupe d'huile végétale
6 cuillères à soupe de confiture d'orange

Fouettez l'œuf et le sucre en poudre.

Rajoutez dessus, tous les ingrédients sauf la confiture d'orange et fouettez jusqu'à qu'elle devient lisse.

Mettez dans une poêle, 1 cuillère à soupe d'huile végétale, quand elle chauffe, rajoutez de la pâte de crêpe.

Secouez la crêpe dans la poêle, puis laissez cuire jusqu'à que les surface deviennent rose. (Pour 6 crêpe)

Mettez dans l'assiette, rajoutez à l'intérieur de la confiture d'orange, faites des rouleaux et servez.

N-B : Tourner la crêpe aux oranges est plus dure que les autres crêpes, elle peut coller dans la poêle à cause du sucre et du jus d'orange.