



Crespo con Arancia

Portakallı Krep



2 uova
7 cucchiali di farina
Mezzo bicchiere di latte
Mezzo bicchiere di succo d'arancia
Buccia trattugiata di 1 arancia
2 cucchiali di zucchero a velo
Mezzo cucchiaino di carbonato
6 cucchiali di olio vegetale
6 cucchiali di marmellata d'arance

Uova e zucchero a velo si miscelano.

Sopra si mettono tutti gli ingredinetti tanne marmellata ed olio. Si miscelano finchè diventa omogenea.

Si mette olio nella padella a pressione e dopo riscaldato olio si mette nella padella 1 mestolo dall'impasto di crespo.

Si cucina sul fuoco medio con muovere finchè si cucinano tutte due faciate. (si fa 6 crespi)

Si prende a piatto da servire e tra si mette la marmellata d'arancia , si fanno rullo e si serviranno.

Nota: Girare il crespo con arancia è difficile di più rispetto agli altri crespi perchè si può aderire nella padella perchè si usano zucchero e succho d'arancia.