

Creps de taronja amargant i xocolata

Catalunya

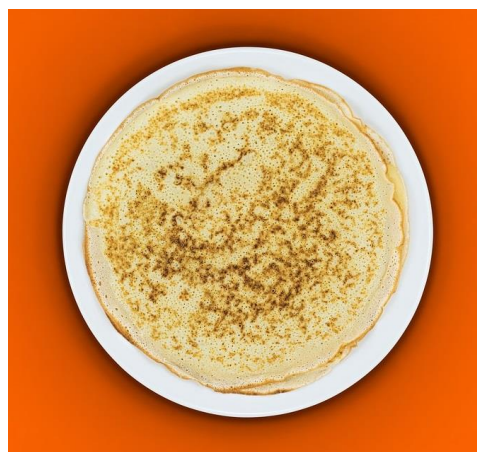
Àngela Miguel

Ingredients per a 6 persones

30 g de mantega
2 ous
125 g de farina
2 dl de llet
Sal o sucre

Per al farciment:

Melmelada de taronja amargant
Xocolata negra per desfer
Crema catalana



Preparació

Poseu els ous i la farina en un recipient i bateu la barreja. Afegiu-hi la llet, el sucre i la mantega fosa, però freda. Remeneu-ho fins que n'obtingueu una massa líquida. Deixeu-la reposar mitja hora o una hora, com a mínim.

Desfeu la xocolata o prepareu una crema catalana. Reserveu-ho.

A continuació, en una paella petita antiadherent, feu la crep. Tingueu la precaució que la paella estigui molt calenta. Feu les creps i aneu-les estenent a sobre d'una superfície a punt per a farcir-les amb la melmelada de taronja amargant.

Tingueu cura de no omplir-les molt. Heu de tenir en compte que s'han de plegar en forma de triangle. Tot el voltant ha de quedar sense farciment a fi que el pugueu tancar només pressionant amb els dits (plegueu-la i pressioneu-la).

Un cop plegades, aneu-les posant en una safata i tireu-hi la xocolata calenta per sobre al moment de servir-los. Les podeu farcir també amb crema catalana en lloc de la melmelada de taronja.