

Creppe Susette

Med flamberede blåbær og is.

20 pers.

2 tsk. Melis

Lidt slat

250 gr. Hvedemel

2,5 dl. Mælk

8 æg.

Lidt smør

Evt. lidt frisk vanille

1 appelsin

1 citron

100 gr. Smør

200 gr. Flormelis

500 gr. Blåbær, friske

Grand manier.

Alle tørvarer og æg røres godt sammen, mælken tilsættes til en passende konsistens.

Lidt smeltet smør, vanillekerner og appelsinsaft og lidt citronsaft tilsættes samt reven appelsinskal vendes i.

Bages meget tynde

Flormelis smeltes på panden, smøret tilsættes og blåbærene vendes forsigtig i.

Det hele flamberes med grand manier.

Pandekagerne anrettes på tallerken, foldede, blåbær lægges pænt på, og det hele serveres evt. med en klat is, gerne hjemmelavet.