PETITE GOURMETS

FRANSIZ

Meyveli Krep

Bu kolay Turkish tarifi ile fırında meyve krepi yapmayı öğrenin. Tarçın şekeri ve taze çileklerle süslenmiş kabarık, altın sarısı krepler.

15 min	50 min	1h 5min	2	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 50 g tereyağ
- 2 yumurta
- 100 g krema
- 100 g un
- 50 g pudra şekeri
- 1 yemek kaşığı tarçın

Yapılışı

1. **Prepare Equipment**

   Fırını 200°C'ye (400°F) ısıtın. Hamuru hazırlarken iki adet 15cm (6-inç) fırına dayanıklı tava veya döküm demir tavayı fırında ısımaya bırakın.

2. **Hamuru Hazırlayın**

   Büyük bir kasede 2 yumurta, 100g süt ve 100g unu hiç topak kalmayacak şekilde tamamen pürüzsüz olana kadar yaklaşık 2-3 dakika güçlü çırpma ile karıştırın.

3. **Tereyağını Kızartın**

   Fırın eldivenleri kullanarak sıcak tavaları dikkatice fırından çıkarın. Her sıcak tavaya 25g tereyağı ekleyin ve tereyağı eriyip açık altın kahverengi olana kadar yaklaşık 1-2 dakika çevirin.

4. **Hamuru Ekleyin ve Pişirin**

   Hamuru hızla iki sıcak tereyağlı tavaya eşit şekilde bölüştürün, eşit yayılması için eğin. Hemen fırına geri koyun ve kabarmış, altın kahverengi ve merkezde sertleşene kadar 20-25 dakika pişirin.

5. **Prepare Topping**

   Krepler pişerken, küçük bir kasede 50g şeker ile 1 yemek kaşığı tarçını iyice karışana kadar karıştırın.

6. **Tamamlayın ve Servis Yapın**

   Krepleri fırından çıkarın ve hemen tarçın şeker karışımını serpin. Taze meyve ile süsleyerek sıcak servis yapın.

Besin Değerleri

684	13g	45g	41g	2g	25g	205mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Fırın ısınırken fırına dayanıklı tavalarınızı fırında önceden ısıtın, böylece eşit pişirme ve daha iyi kabarma sağlayın.

Tereyağını fındık aroması çıkarana ve altın kahverengi olana kadar kızartın - bu kreplere inanılmaz lezzet derinliği katar.

Bitmiş kreplerde eşitsiz doku yaratabilecek topakları yok etmek için hamuru iyice çırpın.

Tava sıcaklığını korumak ve maksimum kabarma elde etmek için hamuru sıcak tavalara eklerken hızlı çalışın.

Pişirmenin ilk 15 dakikasında fırın kapağını açmayın, bu kreplerin erken söndürmesine neden olabilir.

Krepler pişerken tarçın şekerini karıştırın, böylece fırından çıktığında hemen serpmeye hazır olun.

En dramatik sunum için ve daha uzun süre sıcak tutmak için krepleri pişirme kaplarında servis yapın.

Krepler pişmeyi bitirmeden önce meyve süslemelerinizi hazır bulundurun, böylece kusursuz servis yapın.