ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.

Κρέπες με Μακεδονικό χαλβά

ΥΛΙΚΑ

για 12 κρέπες

- 300 γρ. Μακεδονικό Χαλβά
- 6 αυγά
- 6 κουταλιές κορν φλάουρ
- 6 κουταλιές γάλα
- ξύσμα 1 πορτοκαλιού
- βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στο μπλέντερ του μίξερ χτυπήστε τα αυγά, προσθέστε το χαλβά ψιλοκομμένο με τα δάχτυλα και χτυπήστε τα μέχρι να γίνουν ένα ομοιογενές μείγμα. Λιώστε το κορν φλάουρ στο γάλα, προσθέστε το στο μείγμα του χαλβά και ξαναχτυπήστε το μείγμα. Προσθέστε το ξύσμα και ανακατέψτε.
Αλείψτε με βούτυρο ένα αντικολλητικό τηγάνι 20εκ. διαμέτρου, βάλτε το σε μέτρια φωτιά και όταν ζεσταθεί, χωρίς να κάψει, ρίξτε μέσα περίπου 1/2 φλυτζανάκι μείγμα και περιστρέψτε το τηγανάκι.
Τηγανίστε ελαφρά την κρέπα, γυρίστε την προσεκτικά και τηγανίστε τη από την άλλη πλευρά.
Σερβίρετε τις κρέπες με σως μαρμελάδα βερίκοκο: βάλτε μερικές κουταλιές μαρμελάδα σε ένα τηγανάκι, προσθέστε μερικές κουταλιές λικέρ τσέρι-μπράντυ και ανακατέψτε μέχρι να γίνουν ένα ομοιογενές μείγμα.
Αλείψτε τις κρέπες με τη σως, προσθέστε προαιρετικά κομματάκια χαλβά και φρέσκα φρούτα.
Τυλίξτε τις σαν ρολάκια ή διπλώστε τις στα τέσσερα σαν μαντήλι.