

# CREPE WITH CHOCOLATE SAUCE

## Ingredients

two eggs

1 big spoon of sugar

Dora Vanilla

Two cups of milk each cup 200 ml

Quarter cup of oil

One and a half cups of flour or 150 grams

pinch of salt

50 grams of cooking cream

Cream

honey

Fruits (banana, strawberry, kiwi, pineapple)

the filling:

Chocolate sauce:

100 gm dark or white chocolate

## Directions

أولاً تأتي بزبدية ونضع فيها البيض والسكر والفانيليا ونخفقهم جيداً ((بالمشيك))، (أهم شي نخفق البيض كثير منيح هي النقطة كثير مهمة ؛ بعد ما خفقت البيض مزبوط؛ قديش حطينا بيصتين ؟ البيصتين بدنا كاستين حليب، اذا كان الحليب دافي "مو سخن" افضل؛ الناس يلي عندها مشاكل من الحليب فيكم تحطوا كاسة حليب كاسة ماء يعني لما بدنا نخفف من مستوى الحليب منحط كاسة حليب وكاسة ماء ؛ اما من دون حليب ما بصير))، ثم نضع الزيت النباتي ونستمر في خلط المكونات جميعها (نضيفوا الزيت شوي وشوي وانتوا و عم تخفقوا )، ثم نضيف الطحين والملح ونقوم بخلط المكونات جيداً ((بعد ما نخلطت كل المكونات معي هلق بحط الطحين ونخلطوا الطحين بمنخلة ؛ كل ما كان الطحين نوعيته منبحة يعطيك كريب منيح؛ هلق بدي استعمل مكون جدد مهم يلي هو الملح؛ شو فائدة الملح ؟ بخلي الطحين يشد بصير ماكن يعني مو تصير عجينة قاسية منشان القوام المطاطي ومنو يبظهر الطعمات "لان الكريب منا نحطله شوكولا" بدو يكون كثير حلو فهي نكرة الملح بتكسر اهم شغلة نخفق كثير منيشان الطحين ما يكتل نهائياً نقلب الخليط والخليط كلو بتجانس))، وبعد خلط المكونات نقوم بتصيفتهم في مصفاة ((هلق بجيب وعاء ونضع فيه المنخلة وسبيل الخفاقة (المشيك) ونخل الخليط ؛يعني بصفي تصفاية هيك افضل طريقة انو نصفي هي التكتلات يلي بتطلع بالمنخلة لو ما نخلنا بتخلي العجينة تشفق))، هاد الخليط فيكم تتركوه بالبراد يوم يومين ما بيخرب المهم بضل مسكر منيح بشكل صحيح ؛بس نحنا مارح نستعملوا فوراً رح نخلي يرتاح ليش؟ لان نحنا العجين والطحين كثير حركنا وخفقنا بس رح نخلي يرتاح 10 دقائق) ثم نترك الخليط جانباً لمدة 10 دقائق تقريباً حتى يرتاح. لتحضير الشوكولا: نقوم بتسخين ماء في وعاء ونضع فوقه بزبدية تتحمل الحرارة ((نعمل شي بسموه حمام مائي؛ هاد الحمام المائي هو عبارة منحط بالزبدية كريمة طيخ تقريبا 50 غرام منحط لكل 100 غرام من الشوكولا ونضع الشوكولا على الكريمة او اي نوع شوكولا متوفرة عندكم)) ونضع في الزبدية كريمة الطيخ وشوكولا ونتركهم مع بعض لحتى يذوبوا ( بنفس الوقت هي الشوكولا ما بتحمدا). طريقة تشكيل الكريب: تأتي بمقلية (نوعها تيفال وأهم شي تكون نظيفة وما فيها شخيرة ) نضع فيها نقطة زيت ( لحتى ما تخرب معنا ما منحط الكريب فوراً بعد ما نشغل الغاز منستني عليها لحتى تتوزع الحرارة بكل مكان بالمقلية ونضع الكريب ) وتترك المقلية حتى تسخن (الزيت يلي حطيتو يتمسحوه بعد ما تحمي المقلية بمحرمة بس مو مسح بعزم يعني يتمسحوا الوجه بس عالخفيف منشان ما تتطلع مزبنة معنا ) ثم ننزل المقلية من على النار الهادئة ونضع فيها من خليط الكريب (كجاية) ونقوم بتوزيع الخليط في المقلية (توزعوها على شكل دائري ) ثم نعيد وضع المقلية على النار ((بتحطوها على النار وتخلوها لينشف الوجه بالكامل: بالمقلية في شغلة بتصير معنا انو الدايير بيطلع محمص وبالنص بيطلع امورو تمام ليش ؟ لان المقلية مو مسطحة شكلها مكور اما ادوات المحلات بتكون مسطحة )،(كل شوي بتلقوا نظرة على الكريب فيكم تمسكوها بايديكم في نقطة كثير مهمة الكريب بيحتوي على سائل يلي هو الحليب ، هاد السائل انا ما بدي ينشف واذا بخله بالمقلية وقت اطول بتنشف كثير لان السائل عم يهرب منا؛ فكرة التريخ لان اجاباً مأكلا كريب بمحل يتلقى العجينة معجنة وكثير رقيقة هيك يكون مو مرتاح العجين لهيك لازم يرتاح لو ربع ساعة يرتاح وبعدين منخبزوا )،(لما بتكون العجينة مرتاحة ما بتعجن ابدأ ولازم تضل رطبة لحتى تضل طرية لان الكريب شي طري هلق بس شوف الكريب عم ينفخ بالمقلية وتتحرك معنا يكون الكريب تمام اما اذا ما تحركت قطعة الكريب معكم بالمقلية يكون الكريب ما استوى (( ونقوم بقلي الكريب في المقلية (هلق نقلب الكريب على الوجه الثاني ومنخلي لمدة 10-20 ثانية وبعد ما خلصوا معنا منغطيهم شوي منشان الاطراف يهدلو) وبعد القلي نقوم بتغطية قطع الكريب بقماش قليلاً. حشوة الكريب: 1. منجيب قطعة الكريب ثم نقطع قشطلة ( اي نوع متوفر عندكم) ثم نقطع موز ونضعه فوق القشطلة ومن ثم نضع العسل ونقوم بلفها) كانوا عم تلف سندويشة) ونضع عليها صوص شوكولا حلوة وشوكولا بيضاء وشوكولا غامقة. 2. نقوم بلف قطعة الكريب على شكل مربع ونضعها بصحن التقديم ونزينه بالفواكه والشوكولا حسب الرغبة ( هي مو محشية شي فيدنا نغنا بالشوكولا كثير بكل أنواعها). 3. (رح نعملكن كريب فوتوتشيني) نقوم بلف الكريب ونقطعه لقطع متساوية على شكل الفوتوتشيني ونفردها بصحن ثم نصيف لها فريز والشوكولا ( الفوتوتشيني بتكون غرقانة بالكريمة فهي بدنا تكون غرقانة بالشوكولا ) ثم يصحح الكريب جاهزاً.

Bon Apetit!