

# 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

Chocolate sauce:

50 grams of cooking cream

100 gm dark or white chocolate

the filling:

Cream

honey

Fruits (banana, strawberry, kiwi, pineapple)

## Directions

اولاً تأتي بزبدية ونضع فيها البيض والسكر والفانيليا ونخفقهم جيداً ((بالمشبيك))، (أهم شي نخفق البيض كثير منيح هي النقطة كثير مهمة ؛ بعد ما خفقت البيض مزبوط؛ فديش حطينا بيصتين ؟ البصتين 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 شوي وانتوا و عم تخفقوا )، ثم نضيف الطحين والملح ونقوم بخلط المكونات جيداً ((بعد ما نخلطت كل المكونات معي هلق بحت الطحين وبتخلوا الطحين بمنخلة ؛ كل ما كان الطحين نوعيته منيحة بيعطيكم كريب منيح؛ هلق بدني استعمل مكون جدا مهم يلي هو الملح؛ شو فائدة الملح ؟ بخلي الطحين يشد بصير ماكن يعني مو تصير عجينة قاسية منشان القوام المطاطي ومنو بيطهر الطعمات "لان الكريب منا نحطه شوكولا" بدو يكون كثير حلو فهي نكرة الملح بتكسر اهم شغلة نخفق كثير منيح منشان الطحين ما يكتل نهائياً بقلب الخليط والخليط كلو يتجانس))، وبعد خلط المكونات نقوم بتصيفتهم في مصفاة ((هلق بجيب وعاء ونضع فيه المنخلة وبشيل الحفاقة (المشبيك) ونخل الخليط ؛يعني بصفي تصفاية هيك افضل طريقة انو نصفي هي التكتلات يلي بتطلع بالمنخلة لو ما نخلنا بتخلي العجينة تشقق))، هاد الخليط فيكم تتركوه بالبراد يوم يومين ما بخرط المهم بضل مسكر منيح بشكل صحيح ؛بس نحننا مارح نستعملوا فوراً رح نخلي يرتاح ليش؟ لان نحننا العجين والطحين كثير حركنا وخفقنا بس رح نخلي يرتاح 10 دقائق) ثم نترك الخليط جانبا لمدة 10 دقائق تقريبا حتى يرتاح. لتحضير الشوكولا: نقوم بتسخين ماء في وعاء ونضع فوقه بزبدية تتحمل الحرارة (( منعمل شي بسموه حمام مائي؛ هاد الحمام المائي هو عبارة منحط بالزبدية كريمة طبخ تقريبا 50 غرام منحط لكل 100 غرام من الشوكولا ونضع الشوكولا على الكريمة او اي نوع شوكولا متوفرة عندكم)) ونضع في الزبدية كريمة الطبخ وشوكولا و نتركهم مع بعض لحتى يذوبوا ( بنفس الوقت هي الشوكولا ما بتجمد). طريقة تشكيل الكريب: ناتي بمقلاة(نوعها تيفال واهم 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 بالمقلاة ونضع الكريب ) وتترك المقلاة حتى تسخن (الزيت يلي حطيتو يتمسحوه بعد ما تحمي المقلاة بحرمة بس مو مسج بعزم يعني يتمسحوا الوجه بس عالخفيف منشان ما تتطلع مزبنة معنا ) ثم ننزل المقلاة من على النار الهادئة ونضع فيها من خليط الكريب( كبحاجة) ونقوم بتوزيع الخليط في المقلاة (بتوزعوها على شكل دائري ) ثم نعيد وضع المقلاة على النار((بتحطوها على النار وبتخلوها لينشف الوجه بالكامل؛ بالمقلاة في شغلة بتصير معنا انو الدابر بيطلع محمص وبالنص بيطلع امورو تمام ليش ؟ لان المقلاة مو مسطحة شكلها مكور اما ادوات المحلات بتكون مسطحة )،(كل شوي بتلقوا نظرة على الكريب فيكم تمسكوها بايدكم في نقطة كثير مهمة الكريب بيحتوي على سائل يلي هو الحليب ، هاد السائل انا ما بدني ينشف واذا بخله بالمقلاة وقت اطول بتنشف كثير لان السائل عم يهرب منا؛ فكرة التريح لان احيانا مأكلا كريب بمحل بتلاقي العجينة معجنة وكثير رقيقة هيك يكون مو مرتاح العجين لهيك لازم يرتاح لور ربع ساعة يرتاح وبعدين منخيزوا )،(لما بتكون العجينة مرتاحة ما بتعجن ابدا ولازم تضل رطبة لحتى تضل طرية لان الكريب شي طري هلق بس شوف الكريب عم ينفخ بالمقلاة وتتحرك معنا يكون الكريب تمام اما اذا ما تحركت قطعة الكريب معكم بالمقلاة يكون الكريب ما استوي (( ونقوم بقلبي الكريب في المقلاة) 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 قليلا. حشوة الكريب: 1. منجيب قطعة الكريب ثم نقطع قشطة ( اي نوع متوفر عندكم) ثم نقطع موز ونضعه فوق القشطة 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 محشبة شي فيدنا نغنا بالشوكولا كثير بكل انواعها). 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 يصح الكريب جاهزا.

Bon Apetit!