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
اولاً نأتي بزبدية ونضع فيها البيض والسكر والفانيليا ونخفقهم جيداً ((بالمشبك)،(أهم شي نخفق البيض كثير منيح هي النقطة كثير مهمة ؛ بعد ما خفقت البيض مزبوط؛ قديش حطينا بيضتين ؟ البيضتين بدنا كاستين حليب، اذا كان الحليب دافي "مو سخن" أفضل؛ 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 (بتضيفوا الزيت شوي شوي وانتوا و عم تخفقوا)، ثم نضيف الطحين والملح ونقوم بخلط المكونات جيداً((بعد ما نخلطت كل المكونات معي هلق بحط الطحين وبتنخلوا الطحين بمنخلة ؛ كل ما كان الطحين نوعيته منيحة بيعطيكم كريب منيح؛ هلق بدي استعمل مكون جداً مهم يلي هو الملح؛ شو فائدة الملح ؟ بخلي الطحين يشد يصير ماكن يعني مو تصير عجينة قاسية منشان القوام المطاطي ومنو بيظهر الطعمات "لان الكريب منا نحطله شوكولا" بدو يكون كثير حلو فهي نكزة 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 الخفاقة (المشبك) وبنخل 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 بيخرب المهم يضل 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 زبدية 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 أو اي نوع شوكولا متوفرة عندكم)) ونضع في الزبدية كريمة الطبخ وشوكولا ونتركهم مع بعض لحتى يذوبوا (بنفس الوقت هي الشوكولا ما بتجمد). طريقة تشكيل الكريب: ناتي بمقلاية(نوعها تيفال وأهم شي تكون نظيفة وما فيها شخبرة) نضع فيها نقطة زيت (لحتى ما تخرب معنا ما منحط الكريب فوراً بعد ما نشغل الغاز منستنى عليها لحتى تتوزع الحرارة بكل مكان بالمقلاية ونضع الكريب) ونتكرك المقلاة حتى تسخن (الزيت يلي حطيتو بتمسحوه بعد ما تحمى المقلاية بمحرمة بس مو مسح بعزم يعني بتمسحوا الوجه بس عالخفيف منشان ما تتطلع مزيتة معنا) ثم ننزل المقلاة من على النار الهادئة ونضع فيها من خليط الكريب(كبجاية) ونقوم بتوزيع الخليط في المقلاة (بتوزعوها على شكل دائري) ثم نعيد وضع المقلاة على النار((بتحطوها على النار وبتخلوها لينشف الوجه بالكامل؛ بالمقلاية في شغلة بتصير معنا انو الداير بيطلع محمص وبالنص بيطلع امورو تمام ليش ؟ لان المقلاية 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 بدي ينشف واذا بخليه بالمقلاية وقت اطول بتنشف كثير لان السائل عم بهرب منا؛ فكرة التريح لان احياناً مناكل كريب بمحل بتلاقي العجينة معجنة وكثير رقيقة هيك بكون مو مرتاح العجين لهيك لازم يرتاح لو ربع ساعة يرتاح وبعدين منخبزوا)،(لما بتكون العجينة مرتاحة ما بتعجن ابداً ولازم تضل رطبة لحتى تضل طرية لان الكريب شي طري هلق بس شوف الكريب عم ينفخ بالمقلاية وتتحرك معنا بكون الكريب تمام أما اذا ما تحركت قطعة الكريب معكم بالمقلاية بكون الكريب ما استوى)) ونقوم بقلي 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 قليلاً. 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 نلف 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 فبدنا نغنغا بالشوكولا كثير بكل أنواعها). 3. (رح نعملكن كريب فوتوتشيني) نقوم بلف الكريب ونقطعه لقطع متساوية على شكل الفوتوتشيني ونفردها بصحن ثم نضيف لها فريز والشوكولا (الفوتوتشيني بتكون غرقانة بالكريمة فهي بدها تكون غرقانة بالشوكولا) ثم يصبح الكريب جاهزاً.

Bon Apetit!