CREPIOCA FIT E LOW CARB OU CREPIOCA DE QUEIJO E ORÉGANO

INGREDIENTES

1 colher de sopa de farinha de pipoca

1 ovo

1 colher (sopa) de água

2 fatias de queijo mussarela

queijo ralado a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Bata com um garfo o ovo todo até ficar homogêneo e espumante.

Adicione a água e bata um pouco mais.

Acrescente a farinha e termine de bater até ficar uma mistura líquida sem grumos.

Peque uma frigideira antiaderente e coloque a mistura toda em fogo baixo.

Quando a parte de cima estiver quase cozida, jogue um pouco de queijo ralado e orégano.

Vire a crepipoca e adicione o queijo mussarela.

Quando estiver derretido, ou você vira para dourar o queijo, ou fecha ao meio para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14633-crepioca-fit-e-low-carb-ou-crepioca-de-queijo-e-oregano.html