

CREPES DE LEGUMES

INGREDIENTES

- 1 embalagem de natas (creme de leite)
- 1 embalagem de massa de empada (discos)
- 1 embalagem de legumes chineses congelados
- 130 g de bacon picado
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Comece por fritar o bacon em uma frigideira.

Baixe o lume, junte a mistura de legumes e deixe cozinhar por 3 minutos.

Junte o creme de leite ou natas, tempere com sal e pimenta e misture.

Coloque um pouco desta mistura sobre o centro de cada disco.

Dobre as laterais da massa e enrole.

Leve ao forno, preaquecido a 200°C, até que fiquem dourados ou frite em óleo bem quente.

Sirva com salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18962-crepes-de-legumes.html>