

CREPE NO PALITO

INGREDIENTES

- 1 copo de leite morno
- 1 ovo
- 1 copo de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento biológico
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 colher (sopa) de margarina ou azeite
- 2 pitadas de sal
- creme de avelã ou mussarela e presunto para o recheio

MODO DE PREPARO

Bata o ovo, a farinha, a maisena, a margarina e o sal com metade do leite.

Dissolva o fermento na outra metade do leite que sobrou, coloque na mistura e bata o restante.

A massa tem que ficar encorpada, não pode ser muito líquida.

Pincele margarina no aparelho de fazer crepe e leve ao fogo baixo (se não vai queimar).

Depois que a margarina derreter, derrame a massa e coloque o recheio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20801-crepe-no-palito.html>