

CREPIOCA DE BANANA COM AÇÚCAR MASCAVO

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de tapioca

1 ovo inteiro

2 colheres (sopa) de leite semi desnatado

1 colher (sopa) de queijo cottage ou minas

1 colher (sopa) de mussarela light

1 pitada de sal rosa (ou sal comum se não tiver) ou a gosto

1 banana

1 colher (chá) de açúcar mascavo ou a gosto

MODO DE PREPARO

Amasse a banana e reserve.

Em uma tigela bata levemente o ovo e junte o leite.

Coloque a tapioca aos poucos, mexendo sempre para ficar homogênea.

Rale a mussarela e o cottage e junte à massa.

Coloque o sal e misture.

Coloque um pouco de margarina light em uma frigideira de cerâmica ou teflon e despeje a massa.

Deixe em fogo médio para não queimar.

Quando estiver tostado a seu gosto, vire a crepioca.

Quando estiver quase pronta, coloque a banana amassada no centro da crepioca, espalhe um pouco de açúcar mascavo em cima da banana e feche a crepioca como se fosse um embrulho.

Vire novamente depois de fechada por alguns segundos e coloque no prato para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21660-crepioca-de-banana-com-acucar-mascavo.html>