

CREPIOCA DE OVOMALTINE

INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de goma de tapioca hidratada
- 1 colher (sopa) de creme crocante de ovomaltine
- 1 clara
- 1 colher (sopa) de creme crocante de ovomaltine para rechear (opcional)
- 1 colher (chá) de açúcar ou chocolate em pó para polvilhar (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o creme de ovomaltine, a clara e a tapioca, mexendo bem até ficar uma mistura homogênea e sem grumos de tapioca.

Leve ao fogo baixo em uma frigideira antiaderente.

Quando começar a soltar as beiradas, vire com ajuda de uma espátula e deixe cozinhar cerca de 1 a 2 minutos do outro lado.

Retire da frigideira e dobre ao meio ou enrole como uma panqueca.

Caso prefira, recheie com creme crocante de ovomaltine e/ou polvilhe com o açúcar ou chocolate em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26104-crepioca-de-ovomaltine.html>