

CREPES SUÍÇO DE OURO BRANCO

INGREDIENTES

2 copos de leite

1 colher de sopa de margarina

2 copos de farinha de trigo

1/2 xícara de amido de milho

1 colher de fermento de Royal

1/2 colher de queijo parmesão ralado

1/2 colher de sobremesa de sal

1 colher de sobremesa de açúcar

2 ovo inteiro

3 bombons ouro branco

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no liquidificador.

Logo faça os crepes na crepeira e recheie-os com 3 bombons ouro branco.

Aguarde ficar dourado e retire da máquina.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29661-crepes-suico-de-ouro-branco.html>