

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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