

CREPE NO PALITO (CREPE SUÍÇO)

INGREDIENTES

2 ovos

4 colheres de sopa de óleo de soja

1 xícara de chá de leite

1 xícara e 1/2 de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 colher de sobremesa de fermento em pó

1 colher de sobremesa de queijo parmesão ralado

Recheios:

Você vai precisar de espeto/palito de madeira (tipo para churrasco) e cortar cubos ou rodelas de salgados ou doces.

Presunto e queijo mussarela (salpique orégano).

3 queijos mussarela, provolone e prato.

Queijo mussarela e goiabada.

Queijo mussarela ou chocolate

Banana com canela salpicada.

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o ovo, óleo, a farinha de trigo, leite, sal e o queijo ralado e bata bem misturando todos os ingredientes.

Depois acrescente o fermento em pó e bata rapidamente.

Aqueça a crepeira e coloque um pouco da massa.

Coloque os recheios (palitos prontos) e acrescente mais massa até o nível da máquina e feche a crepeira.

A massa vai crescer, envolvendo todo o recheio.

Espere de 5 a 6 minutos ou até a massa ficar “corada”.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30460-crepe-no-palito-crepe-suico.html>