

CREPE COM CREME DE CHOCOLATE E BANANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) de leite
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
4 ovos
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (café) de baunilha
1 colher (sopa) de açúcar

RECHEIO:

Recheio:1 e 1/2 xícara (chá) de leite
4 gemas peneiradas
2 colheres (sopa) de amido de milho
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de essência de baunilha
2 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.
Leve à geladeira por 30 minutos.
Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo médio.
Pincele um pouco de óleo.
Coloque porções de massa.
Gire a frigideira para que na massa se distribua por igual.
Quando começar a soltar das bordas, vire a massa e deixe dourar.
Retire da frigideira e reserve.

RECHEIO DE CHOCOLATE:

Recheio de chocolate:Bata todos os ingredientes do recheio no liquidificador.
Despeje a mistura em uma panela média.

Leve ao fogo mexendo até que fique levemente encorpado.

Deixe esfriar e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma porção de creme em cada disco de massa de crepe e uma porção de frutas (opcional).

Dobre ao meio e depois ao meio novamente.

Sirva polvilhado com canela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33166-crepe-com-creme-de-chocolate-e-banana.html>