

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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