

CREPE SUÍÇO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

2 ovos

1 colher de chá de fermento em pó

2 xícaras de leite

1 xícara de água

1 colher de chá (rasa) de sal

1/3 de tablete de manteiga

RECHEIO:

Recheio: Queijo de coalho

Queijo mussarela

Peito de peru em cubinhos

Chocolate batom ao leite

Palitos de churrasco

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga no micro-ondas por 1 minuto.

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata tudo até ficar uma massa homogênea.

Deixe descansar na geladeira por 20 minutos.

Despeje na máquina de fazer crepe, mergulhe o recheio já espetado no palito, feche a máquina e aguarde dourar.

Dica para espetar o chocolate batom no palito: abra a embalagem e deixe entreaberta. Aqueça o forno elétrico por 3 minutos e desligue. Coloque os chocolates entreabertos no forno aquecido e desligado por 3 minutos. Espete os palitos e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33318-crepe-suico.html>