

RECEITA DE MASSA DE CREPE ESPECIAL INTOLERANTES À LACTOSE

INGREDIENTES

400 ml de leite de coco

200 ml de água

3 ovos

3 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sobremesa) de sal

2 xícaras (chá) de amido de milho (240 g)

3 xícaras (chá) de farinha de trigo (360 g)

2 colheres (sobremesa) de fermento em pó

Opional: pode-se substituir o leite de coco por leite de soja sem sabor

MODO DE PREPARO

Coloque os primeiros ingredientes no liquidificador (líquidos, açúcar e sal) e ligue.

Acrescente os demais ingredientes com exceção do fermento em pó.

Após a massa ficar homogênea e no ponto, coloque o fermento e bata por mais alguns segundos.

Unte as chapas aquecidas com manteiga.

Contorne com massa as laterais das cavidades.

Coloque mais massa, recheie a gosto e insira os palitos.

Acrescente mais massa até cobrir o recheio e o palito.

Feche a máquina e aguarde por 3 minutos.

Se necessário, coloque mais massa e aguarde mais 2 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33505-receita-de-massa-de-crepe-especial-intolerantes-a-lactose.html>