

RECEITA DE MASSA DE CREPE ESPECIAL PARA CELÍACOS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite (500 ml)

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 arroz (360 g)

2 colheres (sobremesa) de fermento em pó

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33506-receita-de-massa-de-crepe-especial-para-celiacos.html>