

MASSA PARA CREPE SUÍÇO CASEIRO DA DUKAZA

INGREDIENTES

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite (500ml)
- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sobremesa) de sal
- 2 xícaras (chá) de amido de milho
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sobremesa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Ligue a máquina de crepes enquanto você prepara a massa.

Coloque no liquidificador os ingredientes líquidos, depois os sólidos, menos o fermento.

Bata bem, acrescente 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/33587-massa-para-crepe-suico-caseiro-da-dukaza.html>