

# CREPE DE SANDUICHEIRA DE QUEIJO

## INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 150 g de queijo ralado ou moído
- 1 colher de chá de fermento
- 1 pedaço de queijo mussarela de aproximadamente 150 gramas
- sal a gosto
- azeite para untar

## MODO DE PREPARO

Misture em uma vasilha a farinha e o fermento.

Em seguida adicione um terço do leite até obter uma massa homogênea, depois adicione o queijo ralado ou moído.

Se você usar queijo parmesão ralado cuidado na quantidade de sal, se for mussarela um colher de chá é suficiente, adicione o sal e misture bem.

Após, coloque a massa em uma sanduicheira ainda fria.

Colocada a massa corte a mussarela em pedaços grandes, normalmente essa quantia da receita rende três pedaços, coloque o pedaço de queijo no meio da massa cobrindo-o com a massa que subiu ao seu redor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40528-crepe-de-sanduicheira-de-queijo.html>