CREPE BRETONNE – LA CREPERIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 litro de leite integral

2 ovos

30 g de manteiga derretida

1 colher (chá) rasa de fermento químico

1 colher (sopa) de maizena

300 g de farinha de trigo especial

RECHEIO:

Recheio:400 g de mussarela relada de boa qualidade

2 tomates italianos bem maduros cortados em rodelas finas

400 g de camarões médios

1 cebola pequena cortada em rodelas bem finas

10 g de manjericão fresco

05 g de páprica doce

Azeite de oliva para refogar

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador e reserve na geladeira por 1 a 2 horas, até que a massa esteja bem gelada

Em uma frigideira ou crepeira especial, untada com manteiga, despeje com uma concha a quantidade desejada, com o fundo da concha ou um spreader (acessório próprio para espalhar a massa de crepe francês sobre a chapa) espalhe a massa do centro para fora até adquirir o tamanho desejado

Quando um lado estiver solto e levemente dourado, vire e faça o mesmo do outro lado, estando pronta, reserve

RECHEIO:

Recheio:Refogue os camarões com sal, pimenta e azeite de oliva.

Refogue a cebola e o tomate com azeite o manjericão e a páprika por 3 minutos e reserve

Finalmente junte os refogados com os camarões e mantenha reservado.

MONTAGEM DO CREPE FRANCÊS:

Montagem do crepe francês:Pegue uma das massas e coloque queijo na metade da massa

Por cima coloque o recheio de camarões na mesma quantidade do queijo

Espalhe o recheio de camarão por cima do queijo.

Lembre-se que você tem que colocar recheio apenas na metade da massa e não ultrapasse 1 cm de espessura, ao contrario não conseguirá dobrar o crepe

A outra metade da massa deve ser dobrada por cima do recheio

Em fogo baixo leve o crepe dobrado em meia lua até que derreta o queijo, faça o mesmo do outro lado

Quando o crepe estiver bem quente, com uma espátula dobre mais uma vez na metade e pronto, sirva com rodela de alho poró, ervas secas para decorar e um fio de azeite oliva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43338-crepe-bretonne-la-creperia.html