

CREPE SUZETTE À TANGERINA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara (chá) de amido de milho

1 xícara (chá) de farinha de trigo

4 ovos

3 xícaras (chá) de leite de vaca

1 colher (sopa) de açúcar refinado

1 colher (chá) de sal refinado

1 colher (chá) de raspas de tangerina

1 colher (sopa) de óleo de soja

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 xícara (chá) de margarina sem sal

1/4 xícara (chá) de açúcar

1/4 xícara (chá) de suco de tangerina

1 colher (chá) de suco de limão

2 colheres (chá) de raspas de tangerina

2 colheres (sopa) de licor "Cointreau"

1/4 xícara (chá) de conhaque

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Pincele uma frigideira anti-aderente pequena com óleo e leve ao fogo baixo.

Despeje meia concha da massa por vez, espalhe a massa ao longo da frigideira, deixe dourar, vire com cuidado, doure o outro lado e reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Bata a margarina com o açúcar, acrescente o suco de tangerina, o suco de limão e a casca da tangerina.

Coloque a mistura em uma panela, deixe derreter e acrescente o "Cointreau".

Mergulhe e retire os crepes, um a um, dobre três vezes, junte as pontas e arrume em um prato de sobremesa.

Na hora de servir despeje o conhaque por cima, acenda o fogo e sirva flamejante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43412-crepe-suzette-a-tangerina.html>