

CREPE DA KRIS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de trigo

1/2 xícara de leite

1 ovo

1 col de manteiga

sal a gosto

3 colheres de óleo

RECHEIO:

Recheio: 1/2 xícara de cebola picada

1/2 xícara de tomate picado

1 dente de alho

2 colheres de óleo

240 g de picadinho

sal a gosto

MOLHO:

Molho: 1 colher de manteiga

1/2 cebola picada

1/2 xícara de leite

1/2 xícaras de trigo

sal a gosto

1 e 1/2 xícaras de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata tudo no liquidificador, menos o óleo.

Unte uma frigideira pequena frite os crepes um a um e reserve para recheá-los.

RECHEIO:

Recheio:Refogue numa panela a cebola e o alho, até que fiquem douradinhos.

Acrescente o picadinho sal a gosto e deixe refogar ate que esteja pronto.

MOLHO:

Molho:Coloque em uma panela a manteiga e doure a cebola.

Acrescente o trigo e sal e mexa para não embolar até dourar.

À parte ferva o leite.

Depois acrescente na panela mexendo bem ate ficar em consistência de creme.

Caso embole bata no liquidificador.

Recheie os crepes e coloque o molho por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43818-crepe-da-kris.html>