LES CRÊPES FRANÇAISES DE MA MÈRE!

INGREDIENTES

4 ovos

400 g de farinha

2 colheres de café de baunilha em pó

1 litro de leite (aqui em casa usamos meio gordo)

1/2 xícara de chá de cerveja (a nossa preferida é a Sagres)

100 ml de óleo alimentar

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes na malga, pela ordem que está na lista dos ingredientes, ao mesmo tempo vá mexendo o preparado.

De seguida levamos o preparado a uma varinha mágica ou batedeira, para remover qualquer grumo que exista.

Unte uma qualquer frigideira anti-aderente com óleo alimentar, com a ajuda de um guardanapo (existem umas frigideiras próprias para crepes, essas são realmente fantásticas). Leve ao fogo médio.

Após a frigideira estar suficientemente aquecida (uns dois minutos), coloca-se uma concha do preparado de forma a cobrir toda a superfície da frigideira.

Quando o crepe estiver com as bordas douradas e a fazer uma espécie de buraquinhos na superfície é sinal que pode ser virado com a ajuda de uma espátula, ou até com as próprias mãos tendo o devido cuidado para não as queimar.

Uma vez que fica dourado em ambos os lados, pode-se retirar e fazer o próximo e assim sucessivamente.

Quando terminar, terá uma montanha de crepes! Para saborear esta deliciosa receita de crepes franceses, coloque uma colher de sobremesa cheia de açúcar amarelo sobre o crepe, espalhe, enrole o crepe e prove! (esta é a forma original da receita, mas claro que poderá experimentar com chocolate, doce ou até mesmo uma bola de sorvete).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48920-les-crepes-francaises-de-ma-mere.html