

CREPE DE TOMATE SECO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 110 g de farinha peneirada

1 ovo

1 gema

300 ml de leite

3 colheres de sopa de óleo

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 200 g de queijo mussarela

tomate seco

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a farinha, os ovos e o óleo, acrescentando o leite aos poucos.

Bata firmemente com um fouet, até obter uma massa homogênea. Deixe descansar por no mínimo 30 minutos. Com a frigideira aquecida, coloque a massa no centro e faça movimentos para que ela se espalhe para todos os lados, ficando uniforme. Frite por mais ou menos dois minutos, até dourar a parte de baixo. Com uma espátula, vire e frite do outro lado. Se preferir, pode colocar um pouco de óleo na frigideira, o que ajuda a não deixar a massa grudar.

Em uma frigideira, coloque seis fatias de queijo para derreter. Quando estiver derretido, acrescente pedaços de tomate seco e deixe por mais um minuto. Retire o recheio com uma espátula e espalhe sobre a massa, cobrindo metade do crepe. Pode decorar como preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50276-crepe-de-tomate-seco.html>