

CREPE DE BANANA COM CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 10 bananas prata

10 colheres de sopa de creme de avelã com chocolate em temperatura ambiente

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador o leite e a margarina.

Em seguida adicione o sal, a canela, o amido de milho e, aos poucos, a farinha de trigo e continue batendo.

Junte o fermento e misture.

Feito isso, em uma frigideira antiaderente e untada com a manteiga, disponha uma porção de massa e gire a frigideira para que espalhe uniformemente.

Deixe fritar por cerca de 10 minutos ou até dourar.

Vire a massa com uma espátula e deixe fritar mais um pouco.

Quando estiver consistente, retire e reserve.

Repita o processo.

RECHEIO:

Recheio: Corte as bananas no sentido diagonal e reserve.

À parte, disponha o creme de avelã em um saco de confeitar.

MONTAGEM:

Montagem: Recheie os discos de crepe com banana e o creme de avelã e dobre em 4 partes, formando um leque.

Decore a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52968-crepe-de-banana-com-creme-de-avela.html>