

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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