CREPE SUÍÇO PROFISSIONAL (DELICIOSO)

INGREDIENTES

16 ovos medios

16 xícaras (chá) de farinha de trigo

12 xícaras (chá) de maisena

8 colheres (sopa) rasas de açúcar

4 colheres (chá) de sal

8 colheres (chá) cheias de fermento

20 colheres (sopa) cheias de queijo ralado parmesão

24 colheres (sopa) cheias de leite em pó

3 litros de água

recheio a gosto

palitos de madeira

MODO DE PREPARO

Misturar em um recipiente todos as farinhas, acrescentando em seguida os ovos (claras e gemas). Misturar, adicionando água, de preferência gelada, até obter uma massa pastosa e absolutamente uniforme (deve ser usado batedeira ou liquidificador)

Pode ser feita na crepeira de fogão, eletrica ou numa sanduicheira

coloque um pouco da massa do crepe deixe na crepeira por um instante (ou sanduicheira) e coloque o recheio no palitinho, mas um pouquinho de massa e deixe ate ele dourar

retire e saboreie

essa receita pode ser dividida em 4 pois rende cerca de 70 crepes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53045-crepe-suico-profissional-delicioso.html