

# CREPE ÁGUA NA BOCA

## INGREDIENTES

1 caixinha de creme de leite

1/2 xicara (chá) de leite integral

2 ovos (temperatura ambiente)

1 xicara (chá) de farinha de trigo

açucar a gosto

## MODO DE PREPARO

Separe as gemas das claras, bata as claras em neve e reserve.

Bata por 1 minuto o conteúdo da caixinha de creme de leite no liquidificador.

Depois junte o leite, os ovos (somente as gemas), a farinha de trigo e o açúcar.

Bata por mais 2 minutos no liquidificador.

Tire e coloque em outro recipiente, acrescente as claras em neve, mexendo devagar.

Aqueça uma frigideira antiaderente, coloque um pouco da massa (a quantidade de massa fica a critério), deixe dourar dos dois lados, retire e recheie a gosto, como um panqueca, só que aerada e fofinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53270-crepe-agua-na-boca.html>