

CREPE ÁGUA NA BOCA

INGREDIENTES

1 caixinha de creme de leite
1/2 xícara (chá) de leite integral
2 ovos (temperatura ambiente)
1 xícara (chá) de farinha de trigo
açúcar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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