

# CREPE FRANCÊS DE MORANGO E CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 ovo

1 copo de leite

1 copo de farinha de trigo

### RECHEIO:

Recheio:1/2 caixinha de morangos

1 barra de chocolate ao leite

2 bolas de sorvete de creme

## MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador, ela não pode ficar muito dura.

Unte uma frigideira com óleo,depeje uma concha da massa (como uma panqueca) vire a massa e deixe dourar dos dois lados!

Faça isso até ter quantas massas precisar.

Depois da massa pronta, derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, pique os morangos, pegue a massa e coloque metade do chocolate e os morangos por cima dobre ela ao meio, depois em metade da que já dobrou coloque o chocolate e também os morangos e dobre novamente como um triângulo.

Coloque ao lado uma bola de sorvete de creme para acompanhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54703-crepe-frances-de-morango-e-chocolate.html>