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 e metade o 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