



Massas doces e salgadas



60 SEG



FÁCIL



20 UNIDADES



YÄMMI 2

Ingredientes

- 250 g de farinha sem fermento
- 3 ovos
- 515 g de leite
- 50 g de manteiga (à temperatura ambiente ou amolecida)
- 1 pitada de sal
- Manteiga para untar

Preparação

- 1º** Coloque no copo a farinha, os ovos, o leite, a manteiga e programe 30 segundos na velocidade 5. Certifique-se que a mistura fica homogénea e, se necessário, programe mais uns segundos na mesma velocidade.
- 2º** Unte uma frigideira com um pouco de manteiga.
- 3º** Com uma concha, verta um pouco de massa na frigideira, rodando a mesma, de modo a espalhar rapidamente a massa e cobrir todo o fundo. Vire a massa e deixe cozinhar do outro lado. Sempre que necessário, unte novamente a frigideira com manteiga.

Nota: Os crepes deverão ficar finos.

Dica: Recheie a gosto com doce, compota ou chocolate. Também pode fazer crepes salgados, com recheios como queijo mozarela, tomate e manjerição; queijo e fiambre ou presunto; frango e cogumelos champignon.