

# CREPES DE ESPINAFRES COM RECHEIO DE CASTANHAS, COGUMELOS, ALECRIM E NATAS



## CONFEÇÃO

1. Para os crepes

---
2. Junte os espinafres ao leite e triture

---
3. Coloque o leite, a manteiga e os ovos na taça com a lâmina para amassar e misture na velocidade 9.

---
4. Vá juntando a farinha. Se vir que fica muito liquido, junte um pouco mais de farinha até ter a consistência desejada.

---
5. Para o recheio

---
6. Pique a cebola e o alho v12 15s

---
7. Mude para o acessório misturador, junte o azeite, as castanhas, os cogumelos e o vinho branco e selecione Slow Cook P1 8 m.

---
8. Junte as natas e tempere com sal, alho, pimenta e alecrim.

---
9. Selecione Slow Cook P2 a 95 graus durante 35 m.

---
10. Aqueça uma frigideira antiaderente em lume médio e unte com margarina. Quando estiver quente, junte uma concha e meia de massa. Quando estiver cozida, vire e deixe cozer mais uns minutos.

---
11. Coloque o recheio dentro dos crepes e enrole.

---
12. Bom apetite

---

## INGREDIENTES

- 100 G DE MANTEIGA
- 750 M DE LEITE DE SOJA
- 4 OVOS
- 400 G DE FARINHA
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 1 ALHO
- AZEITE QB
- 1 PACOTE DE NATAS VEGETAIS
- 100 G DE ESPINAFRES
- 250 G DE CASTANHAS
- 200 G DE COGUMELOS
- 1 COLHER DE SOPA DE ALECRIM
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE ALHO EM PÓ
- PIMENTA QB
- SAL QB
- 1 COLHER DE SOPA DE VINHO BRANCO