

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



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

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
