CREPES A VAPOR



INGREDIENTES

- PAPEL VEGETAL
- 100G DE MARGARINA
- 750ML DE LEITE
- 40VOS TAMANHO L
- 80G DE AÇÚCAR E
- 380G DE FARINHA (NACIONAL PARA BOLOS COM FERMENTO)

CONFEÇÃO

- 1. Colocar a manteiga na taça na velocidade 10 a 90° de temperatura durante 03:30.
- 2. Colocar o leite o açúcar os ovos na velocidade 10 e ir juntando a farinha pelo buraco do vapor.
- 3. Retirar o preparado para uma tigela a parte e lavar a taça.
- 4. Colocar 700ml de água.
- 5. Forrar o fundo da taça a vapor com papel vegetal.
- 6. Ligar a cici a 120° de temperatura durante 40 minutos
- 7. Quando começar a ferver coloque uma conchinha de massa sobre o papel vegetal e deixe cozinhar cerca de 02:40 minutos
- 8. Rechear a gosto