

CREPES A VAPOR



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. Recheiar a gosto

INGREDIENTES

- PAPEL VEGETAL
- 100G DE MARGARINA
- 750ML DE LEITE
- 4OVOS TAMANHO L
- 80G DE AÇÚCAR E
- 380G DE FARINHA (NACIONAL PARA BOLOS COM FERMENTO)