

# MASSA DE CREPES



## CONFEÇÃO

1. Na taça com o acessório misturador, coloque a manteiga e inicie o robô na velocidade 5 a 100 ° C durante 1 minuto e 30 segundos.
2. No final do programa, adicione o açúcar, farinha, ovos, sal e 20 cl de leite. Programe a velocidade 5 por 5 minutos.
3. Após 1 minuto, despeje gradualmente o resto do leite através do bucal da tampa, no fim volte a colocar a tampa.
4. No final do programa, deixe a massa descansar por 30 minutos.
5. Coloque uma sertã especial crepes a aquecer, ligeiramente, oleada e verta a massa em pequenas porções (eu usei uma colher de tirar a sopa como medida, deu para 18 crepes)
6. Dica: eu entre cada crepe colocava um pouco de óleo e retirava o excesso com uma folha de papel de cozinha.
7. Receita inspirada de:  
<http://www.cuisinecompanion.moulinex.fr/1-million-de-menus/#!/recipe/PRO/242153/crepes-et-pate-a-tartiner>

## INGREDIENTES

- 500 G DE FARINHA
- 50 G DE MANTEIGA
- 6 OVOS
- 1L DE LEITE
- 1 PITADA DE SAL
- 2 SAQUETAS DE AÇÚCAR DE BAUNILHA
- ÓLEO Q.B. (EU USEI DE ÓLEO DE COCO)