

CREPES



CONFEÇÃO

1. Derreter ligeiramente a manteiga com a lâmina de triturar/amassar durante 1.30m, a 70º, vel. 5.
2. Adicionar os restantes ingredientes na taça e seleccione vel 10, durante 5 minutos.
3. Para os crepes cor de rosa, adicionar corante vermelho a gosto.
4. Aquecer uma frigideira antiaderente e ir vertendo uma concha de sopa do preparado de cada vez. Deixar cozinhar o crepe de um lado, virar e retirar ao fim de 1 ou 2 minutos.
5. Para montar o "bolo", intercalar um crepe normal e um rosa. Pode colocar-se recheio de natas ou outro a gosto.

INGREDIENTES

- 2 OVOS
- 12 COLHERES DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 2 COLHERES DE MANTEIGA
- 300ML DE LEITE