

CREPES - PALEO



INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 6 COLHERES (SOPA) DE POLVILHO DOCE
- 2 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR MASCADO
- 2 COLHERES (SOPA) DE ÓLEO DE CÔCO
- 200 ML DE LEITE DE ARROZ E CÔCO (OU OUTRA BEBIDA VEGETAL)

CONFEÇÃO

1. Lamina de triturar amassar

2. Colocar todos os ingredientes, menos o polvilho. Programar velocidade 7 por 2 minutos . Adivionar o polvilho e programar Massas/Pastry P2.

3. Aqueça uma frigideira antiaderente em lume alto e unte ligeiramente com manteiga. Quando estiver quente, junte uma concha de massa. Após alguns minutos, vire o crepe e deixe cozer durante mais 1-2 min. Transfira para um prato e repita até utilizar toda a massa.

4. Receita de Sofia Magalhães adaptada para a CC
