Sobremesas

PIKELETES (PEQUENOS CREPES LEVEDADOS)

Receita Oficial
Fácil
30 Min.
2-4 Doses

INGREDIENTES

- 1 OVO
- 55 G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 150 G DE FARINHA COM FERMENTO
- 0,5 COLHER DE CAFÉ DE BICARBONATO DE SODA
- 16 CL DE LEITELHO
- 30 G DE MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- MANTEIGA
- DOCE
- CREME

CONFEÇÃO

1. Na taça do robot, equipada com a lâmina para amassar/triturar, coloque a manteiga. Misture à velocidade 6 a 90ºC durante 5 minutos. Em 3 minutos, a manteiga deve estar derretida.
2. Verta a manteiga num recipiente. Lave a taça e a lâmina.
3. Na taça, equipada com o batedor, deite o ovo e o açúcar e misture durante 1 minuto na velocidade 7.
4. Peneire a farinha juntamente com o bicarbonato de soda e junte tudo à preparação anterior ovo/açúcar com o leitelho e a manteiga. Raspe as paredes da taça com a espátula. Misture durante 15 segundos na velocidade 7, raspe novamente as paredes da taça e volte a misturar durante 15 segundos.
5. Numa frigideira quente, deite uma noz de manteiga e deite algumas colheres de massa.
6. Cozinhe durante cerca de 2 minutos de cada lado.
7. Sirva os crepes com doce de fruta e creme a gosto.