



## INGREDIENTES

- 100 G MANTEIGA
- 75 CL LEITE MEIO GORDO
- 4 OVOS
- 50 G AÇÚCAR
- 375 G FARINHA
- 1 C. DE SOPA DE SUMO DE LARANJA

## CONFEÇÃO

1. Coloque a manteiga na taça com a lâmina para amassar/triturar e pressione na velocidade 5 a 80 °C durante 3 min.
2. Junte o leite, o ovos e o açúcar e misture na velocidade 10.
3. Junte a farinha gradualmente. Quando incorporada, junte o sumo de laranja e deixe em funcionamento mais 2 min.
4. 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.