

CREPES



INGREDIENTES

- 500 GR FARINHA
- 10 GR FERMENTO ROYAL
- 1 PACOTE AÇÚCAR BAUNILHADO
- PITADA DE SAL
- 2 COLHERES SOPA ÓLEO
- 4 OVOS
- 1 LT LEITE

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça com acessório amassar os ovos, o leite, o óleo, pitada de sal e o açúcar baunilhado e programar vel 7 1,5 min

2. Adicionar a farinha peneirada e programar massas p2 2,5 min

3. Numa frigideira própria para crepes deitar 1 concha de sopa (não ponho cheia pois gosto dos crepes fininhos) abanar para deixar alastrar e alourar durante 2/3 min, virar e deixar alourar.

4. Repetir o procedimento até acabar toda a massa.

5. Rende cerca de 20 crepes.

6. Se quiser fazer estes crepes para pratos salgados não usar o açúcar baunilhado.
