

CREPIOCA DE LIQUIDIFICADOR SEM FARINHA, OLHA SÓ COMO É FÁCIL!

INGREDIENTES

5ovos

1xícara (chá) de mandioca cozida (aipim/macaxeira)

1/2colher (café) de sal

2colheres (sopa) de parmesão ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos no liquidificador e depois os demais ingredientes e bata bem (se ficar difícil para bater, adicione mais um ovo)

Pegue uma frigideira antiaderente e adicione um fio de azeite ou óleo e espalhe bem

Despeje metade da massa da crepioca do liquidificador na frigideira e deixe até que a crepioca fique levemente dourada. Você pode virar, se preferir mais douradinha ou deixar aberta, se preferir com uma textura mais cremosa. Outra opção é dobrá-la ao meio, com ou sem recheio.

Repita o processo com o restante da massa da crepioca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13091-crepioca-de-liquidificador-sem-farinha-olha-so-como-e-facil.html>