

CREPE SUÍÇO DE 15 MINUTOS! FÁCIL E DESCOMPLICADO, VOCÊ VAI AMAR ESSA RECEITA!

INGREDIENTES

- 2 copos de leite
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 e 1/2 colher de amido de milho
- 1 colher de fermento de pão
- 1/2 colher de queijo parmesão ralado
- 1/2 colher (sobremesa) de sal
- 1 ovo inteiro

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador e deixe descansar por 15 minutos.

Depois, coloque na forma de crepe e leve ao fogo até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13633-crepe-suico-de-15-minutos-facil-e-descomplicado-voce-vai-amar-essa-receita.html>