

Crepe de caramelo



clique para ampliar

Sobremesa bem quentinha pra esse inverno! Crepe... esse o recheio é um caramelo com flor de sal que eu comprei em uma loja de importados!

Ingredientes para a massa:

- 2 xic de leite;
- 3 ovos;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 3 colheres (sopa) de trigo;
- 1 colher (sopa) de maizena;
- 1/2 colher (chá) de sal;
- 2 colheres (chá) de açúcar.

Modo de fazer: Aqueça o leite com a manteiga para derreter e coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por 3 minutos.

Em uma frigideira quente coloque um fio de azeite e um colher

da massa, virar com espátula e rechear.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$