



Massa de Crepe de Frigideira

www.receitasdafia.com/receitas/massa-de-crepe-de-frigideira

Hoje vou te ensinar uma receita pra você matar a saudade, é a receita de massa de crepe de frigideira. Fica uma delícia e vc pode adicionar seu recheio favorito.

Massa de Crepe de Frigideira

 40 min

 8 porções

Ingredientes

- 250 ml de [leite](#)
- 200 gr de [farinha de trigo](#)
- 1 colher (sopa) de [amido de milho](#)
- 1/2 colher (chá) de [sal](#)
- 1 unidade de [ovo](#)
- 1/2 colher (chá) de [fermento em pó](#)
- [Óleo](#) para untar a gosto

Modo de Preparo

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador exceto o fermento em pó que deve ser colocado por último e misturado somente com o “pulsar” do liquidificador. Deixar descansar por 30 minutos.
2. Unte uma frigideira com óleo, leve-a ao fogo médio e coloque massa suficiente para cobrir o fundo com uma camada fina.
3. Espere a massa dourar, espalhe o recheio de sua preferência sobre o crepe, dobre-o duas vezes e sirva.

www.receitasdafia.com