

Receitas **TRISTAR**

Divirta-se Cozinhando

CREPES



INGREDIENTES

250g de farinha
Sal qb
4 Ovos
1/2 L Leite
1 Colher sopa óleo

PREPARAÇÃO

1. Num recipiente colocar a farinha abrindo uma depressão no meio, onde se colocam os ovos e o sal.
2. Bate-se muito bem juntando o óleo e o leite aos poucos.
3. Depois de bem batido, sugerimos que deixe repousar a massa durante 30m (Se necessário juntar água com gás para liquefazer um pouco a massa).
4. Ligar a Máquina de Crepes Tristar e deixar aquecer.
5. Derramar uma porção de massa que cubra o fundo.
6. Quando o crepe estiver cozido de um lado, virar com uma espátula.

SUGESTÕES: ACOMPANHAMENTOS DOCES

- Gelado de avelã, amêndoa laminada e topping de chocolate;
 - Banana laminada com chocolate derretido (para 100g de chocolate em barra, 1dl de natas);
 - Chocolate derretido e nozes;
 - Açúcar e canela;
 - Compota de morango, gelado de morango e natas em chantilly;
 - Maçã laminada, salteada em manteiga com um pouco de açúcar e canela, colocar sobre o crepe e levar a gratinar com uma fatia de queijo camembert;
 - Compota de framboesa e cubos de camembert (o crepe com o camembert deve ser previamente aquecido);
 - Mel e nozes (misturar um iogurte natural com mel, nozes picadas, raspa de limão-pouca-, e canela);
- Compotas variadas.

SUGESTÕES: ACOMPANHAMENTOS SALGADOS

- Molho bolonhês, queijo emmental, molho bechamel...Gratinar;
- Frango desfiado, cogumelos, molho bechamel, queijo emmental....Gratinar;
- Queijo, fiambre, molho bechamel...Gratinar;
- Legumes estufados laminados (cenoura, courguete, espinafre, alho francês....), molho bechamel, queijo... Gratinar;
- Espargado bem cremoso, natas e queijo emmental/mozzarella).