

Crepes com fruta (lanche)

Ficha Técnica

Realizadores

Aluno: Rodrigo Teixeira

Familiar: Emília Dias (mãe)

Receita

Porções: **6** Tempo: **45m** Dificuldade: **Fácil**

Ingredientes:

- 3 Ovos;
- 250g de Farinha;
- 15g de Manteiga;
- 220ml de Leite;
- Óleo (para untar)

Modo de preparação:

1. Numa tigela junte os ovos e a manteiga derretida;
2. Noutra, junte o leite e a farinha e misture, com o auxílio de um fuê;
3. Depois, junte os 2 preparados numa mesma tigela, misturando muito bem e deixe repousar por 15 minutos.
4. Ponha a frigideira no fogo baixo e quando estiver quente untar com óleo e de seguida deitar um pouco da massa na frigideira e aumentar o lume, para obter um aspeto crocante.
5. Assim que a massa deixar de parecer líquida, por cima, baixar o lume de novo e virar o crepe.
6. Quando a massa estiver cozida dos dois lados, retirar da frigideira.
7. Servir num prato, com algumas frutas a gosto por cima.