

CREPES DOCES COM FRUTOS DOS BOSQUES

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

PARA A MASSA

2 ovos
100g de açúcar
1 colher de café de açúcar baunilhado
50g de manteiga derretida
150g de farinha de trigo sem fermento
150 ml de água
150 ml de leite
Manteiga para untar
Sal q.b.

PARA A COBERTURA

130g de frutos dos bosques
100g de açúcar
1 pau de canela
200 ml de natas frescas para bater
Gelado de frutos dos bosques



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 7.00 € | Custo por pessoa: 1.16 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/crepes-doces-frutos-dos-bosques-37881/>

PREPARAÇÃO

1. Para a massa: Numa tigela coloque os ovos partidos, o açúcar, o açúcar baunilhado, uma pitada de sal e a manteiga.
Comece a bater.
Aos poucos e alternadamente, adicione a farinha, o leite e a água.
Bata até que fique uma massa homogênea.
Deixe repousar durante 15 minutos.
2. Para a cobertura: Num tachinho leve ao lume os frutos dos bosques, metade do açúcar e o pau de canela.
Mexa e deixe cozinhar em lume brando durante 5 minutos.
3. Numa frigideira anti-aderente, unte com um pouco de manteiga.
Quando tiver quente, verta uma concha de massa.
Espalhe bem de forma que fique uma camada fina.
Cozinhe em lume médio até que o crepe comece a ficar douradinho.
Vire o crepe e deixe alourar do outro lado.
Quando o crepe ficar estaladiço, retire-o para um prato e deixe arrefecer um pouco.
Repita o processo com a restante massa.
4. Numa tigela, bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.
Adicione o restante açúcar e bata até que fique chantilly.
5. Dobre o crepe duas vezes ao meio.
Levante uma das pontas do crepe e recheie com uma bola de gelado.
Coloque num prato de servir.
Decore com o molho de frutos dos bosques e o chantilly.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com