

Crepe integral recheado com baunilha e coberto com calda de laranja

INGREDIENTES

Ingredientes da massa:

- 2 ovos
- ¼ xícara (chá) de leite para dar ponto
- 1 colher (café) de sal
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo

Ingredientes do recheio:

- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sobremesa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de licor de sua preferência ou aroma de baunilha
- 3 colheres (sopa) de mel

Ingredientes da calda:

- 1 colher (sobremesa) de raspas de laranja
- 1 colher (sopa) de conhaque
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 xícara (chá) de suco de laranja

MODO DE FAZER

Modo de fazer da massa:

- Bata no liquidificador os ovos, o sal o açúcar, a manteiga derretida e a farinha de trigo. Deixe descansar por cerca de dez minutos prepare os discos utilizando uma frigideira untada com óleo.

Modo de fazer do recheio:

- Dissolva o leite com amido e coloque em uma panela junto com o mel e deixe engrossar um pouco desligue o fogo e acrescente o licor aroma de baunilha.

- Em uma frigideira acrescente o mel suco de laranja, raspa de laranja e conhaque flambe, desligue o fogo. Recheie os crepes e cubra com a calda de laranja.