

Crepes com Maça e Rum

4 a 6

– 5.00

40min



Acessórios



Misturador



Tr/Amassar

Ingredientes

Crepes:
150gr farinha de trigo
1 colher sopa açúcar (15gr)
2 ovos
300ml leite
1 colher café sal
10gr manteiga amolecida
Recheio:
2 maçãs grandes descascadas (300gr)
40gr manteiga
100gr açúcar amarelo
1 colher chá canela pó

6 colheres sopa rum

1 limão

Preparação

15min

23min

1ª	<p style="text-align: center;">Crepes:</p> <p>Coloque todos os ingredientes dos crepes na taça. Programe Velocidade 8 durante 3 minutos com o acessório amassar triturar. Reserve durante 1 hora.</p> <ul style="list-style-type: none">• (150gr farinha + 1 colher sopa açúcar + 2 ovos + 300ml leite + 10gr manteiga amolecida + 1 colher café sal + Acessório amassar/ triturar)• (Velocidade: 8, Tempo: 3 minutos)
2ª	<p>Doure os crepes de ambos os lados numa frigideira antiaderente levemente untada com manteiga.</p>
3ª	<p style="text-align: center;">Recheio:</p> <p>Descasque as maçãs, retire o caroço e corte-as em meias luas. Acrescente as maçãs, o açúcar e a manteiga . Programe desert velocidade 4 a 90°C durante 15 minutos com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none">• (+ 2 maçãs + 100gr açúcar amarelo + 40 gr manteiga + acessório misturador)• (Programa: desert, Velocidade: 4, Temperatura 90°C, Tempo: 15 minutos)
4ª	<p>Adicione a canela, a raspa e o sumo de 1 limão. E programe desert velocidade 4 a 90°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none">• (+ 1 colher chá canela pó + raspa de 1 limão + sumo de 1 limão + acessório misturador)• (programa: desert, Velocidade 4, Temperatura 90°C, Tempo: 5 minutos)
5ª	<p>Sobre cada crepe coloque um pouco do recheio da maçã, dobre, regue-os com um pouco de rum e um pouco mais de molho.</p>