



Sobremesas

Gelados

Crepes com Gelado

🕒 25 min.

👤 Fácil

🍴 Moderado

🍴 8 doses

Ingredientes

1 copo de farinha
1 copo de leite
2 ovos
1 pitada de sal
manteiga para untar a frigideira q.b.
1 lata de Doce de Leite Condensado NESTLÉ com Chocolate
150 ml de Natas LONGA VIDA
gelado q.b. a gosto

Informação nutricional

Energia	302,0 kcal	15%*
Proteínas	7,2 g	14%*
Lípidos	5,4 g	8%*
Hidratos de Carbono	53,3 g	21%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Peneire a farinha para uma tigela.
- 2 Junte uma pitada de sal.
- 3 Abra uma covinha no meio da farinha e deite aí os ovos e o leite.
- 4 Mexa tudo com uma vara de arames até obter um preparado homogêneo.
- 5 Deixe a massa descansar pelo menos 30 minutos.

- 6** Aqueça bem uma frigideira, unte com um pouco de manteiga e deite uma concha pequena de massa.
- 7** Deixe o crepe cozer de ambos os lados virando-o com a ajuda de uma espátula.
- 8** Deixe os crepes arrefecerem.
- 9** Entretanto, prepare o molho de chocolate.
- 10** Deite o leite condensado com chocolate numa tigela juntamente com as natas.
- 11** Misture bem até obter um creme homogêneo. Sirva os crepes em pratos individuais, colocando também uma bola de gelado e regando com o molho de chocolate.