



Crepes

## Crepes de Queijo Brie com Pasta de Azeitonas

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 200 g de queijo Brie
- 200 g de azeitonas pretas (sem caroço)
- 1 dente de alho
- 125 g de farinha de trigo
- 4 dl de leite desnatado
- 1 chávena de chá de margarina
- 2 ovos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	584,3 kcal	29%*
<b>Proteínas</b>	16,2 g	32%*
<b>Lípidos</b>	46,7 g	67%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	24,1 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Para a confeção da massa de crepes, junte todos os ingredientes e bata com a varinha mágica.
- 2 Deixe a massa descansar 30 minutos no frigorífico.
- 3 Antes de cozinhá-la volte a misturar a massa com a varinha mágica.
- 4 Corte o queijo em fatias finas.
- 5 Reserve.
- 6 Num copo liquidificador triture as azeitonas com o alho e um pouco de azeite, até ficar fácil de barrar, mas ainda com alguma textura.

- 7** Tempere com flor de sal caso seja necessário.
- 8** Numa frigideira antiaderente, ou própria para crepes, untada com um pouco de óleo, deite uma concha pequena de massa, de modo a que cubra a frigideira e fique uma camada fina.
- 9** Deixe alourar de ambos os lados.
- 10** Repita o processo até obter o número de crepes necessário.
- 11** Barre os crepes com a pasta de azeitona e sirva enrolados com uma fatia e queijo brie.