

Receitas em vídeo

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

Energia	584,3 kcal	29%*
Proteínas	16,2 g	32%*
Lípidos	46,7 g	67%*
Hidratos de Carbono	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.