

[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.