



Crepes de Queijo Limiano e Banana e Canela

por Família Sobral

INGREDIENTES

Para os crepes:

100ml de leite

1 ovo

5 colheres de sopa de farinha

Para o recheio:

8 Fatias da Bola Limiano

2 bananas

Canela a gosto

Açúcar em pó q.b.

PREPARAÇÃO

Comece por fazer os crepes.

Numa taça deite a farinha e o ovo e bata com uma vara de arames. Vá juntando o leite e continue a bater.

Leve uma frigideira ao lume e quando estiver quente junte massa suficiente que cubra o fundo. Volte o crepe e deixe cozinhar do outro lado. Repita a operação até acabar a massa, criando aproximadamente 4 crepes

Abra o crepe num prato, cubra com 2 fatias da Bola Limiano e coloque a banana cortada longitudinalmente.

Dobre o crepe e leve ao micro-ondas durante 20 segundos para o queijo derreter.

Polvilhe com canela e açúcar em pó a gosto.

