



Crepes de Queijo Limiano com Mel e Nozes

por Família Ramos

INGREDIENTES

Para os crepes:

100ml de leite

1 ovo

5 colheres de sopa de farinha

Para o recheio:

8 Fatias da Bola Limiano

Mel q.b.

Nozes 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 e coloque 2 generosas fatias da Bola Limiano. Dobre o crepe e leve ao micro-ondas durante 20 segundos.

Regue com mel e nozes partidas a gosto e coma enquanto estiver quente.