

Crepe de cenouras

Ingredientes:

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo integral
1/2 xícara (chá) de leite desnatado
1 ovo inteiro
1 colher (chá) de sal
1 colher (chá) de fermento químico em pó
Margarina para untar

Recheio:

2 cenouras médias raladas
2 colheres (sopa) de uvas passas brancas sem sementes
Suco de 1 limão coado
Sal a gosto
150g. De queijo cottage

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador. Em uma frigideira untada com margarina faça crepes e reserve.

Recheio: em um recipiente junte as cenouras, as passas, tempere com o limão e sal. Misture muito bem e acrescente o queijo cottage.

Recheie os crepes e sirva frio com salada de folhas.

Dica: não congelar

Fonte: ANAD