

Crepioca de frango cremoso

Ingredientes

ou

1 unidade de ovo de galinha (45 g)

ou

1 unidade grande de ovo, galinha, clara, crua, fresco (33 g)

ou

40 gramas de polvilho azedo

ou

1 col sopa de água

ou

1 peito pequeno de frango cozido desfiado (140 g)

ou

1 colher de sopa rasa de requeijão light (15 g)

ou

2 colheres de sopa cheias de queijo parmesão (30 g)

Método de preparo

- 1
Bata os ovos com água, polvilho e parmesão no mixer ou liquidificador
- 2
Coloque a massa na frigideira antiaderente preaquecida e cozinhe em fogo baixo
- 3
Quando soltar da panela, vire e espere dourar o outro lado
- 4
Recheie com frango e requeijão