

Crepioca Crocante de Queijo

Ideal para café da manhã e lanches.

🕒 Preparação 10 minutos ● Total 10 minutos 1 porção

Ingredientes

ou

1 unidade de ovo de galinha (45 g)

ou

1 pitada de sal, cozinha (0 g)

ou

1/3 de xícara de chá (80 g) de leite de vaca integral

ou

2 colheres de sopa cheia (40 g) de tapioca de goma

ou

1 ponta de faca de manteiga, sem sal (5 g)

ou

1 colher de sobremesa de azeite de oliva extra virgem (5 g)

ou

1/2 fatia media de queijo muzzarella (10 g)

Método de preparo

1

Bata o ovo com o garfo e misture os demais ingredientes.

2

Despeje em uma frigideira antiaderente untada com manteiga ou azeite e leve ao fogo.

3

Despeje em uma frigideira antiaderente untada com manteiga ou azeite e leve ao fogo.

4

Espere dourar de um lado e vire.

5

Deixe secar por mais alguns segundos (cuidado para não queimar) e distribua o queijo por todo o disco.

6

Vá enrolando como se fosse uma panqueca, com o fogo ligado, para o queijo ir derretendo.