



Crepe com Calda de Chocolate e Sorvete

Ingredientes para o crepe:

- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 e 1/4 de xícara de chá de leite
- 1 ovo
- 10 gotas de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- Óleo para untar

Ingredientes para a calda de chocolate:

- 4 col. de sopa de achocolatado
- 2 col. de sopa de manteiga
- 5 col. de sopa de leite

Modo de Preparo da crepe:

- Em um liquidificador, misture todos os ingredientes e bata por 30 segundos.
- Em uma frigideira antiaderente já aquecida, pingue um pouquinho de óleo, para a massa se soltar facilmente.
- Despeje um pouco da massa e espere aproximadamente 15 segundos e vire a crepe e assim sucessivamente formando uma a uma das crepes, até acabar a massa. Reserve aquecidas.

Modo de Preparo da calda:

- Em uma panela, leve o achocolatado e a manteiga ao fogo e mexa sempre.
- Acrescente o leite aos poucos.
- Monte em um prato, a crepe dobrada, com uma bola de sorvete e regue com a calda de chocolate.