

Acompanhamentos / Rendimento: 1 porções / Calorias: 440kcal/porção

Crepe de Beterraba com Recheio de Ricota e Camembert

Ingredientes

Massa:

*1 xícara (café) de água
1 xícara (café) de farinha de trigo integral
1 ovo médio
2 fatias de beterraba
2 colheres (café) de óleo de girassol
sal a gosto
óleo para fritar*

Recheio:

*1 xícara (café) de ricota amassada
1 xícara (café) de queijo camembert
cebolinha francesa para amarrar
alho-poró, salsa fresca, flor de cebolinha e folhas de papaia para decorar*



Modo de Preparo

Massa:

Bata no liquidificador a água, a farinha de trigo integral, o ovo, a beterraba, o óleo e o sal. Unte uma frigideira com óleo e coloque uma porção de massa. Deixe dourar e vire o crepe com o auxílio de uma espátula para dourar o outro lado. Reserve.

Recheio:

Misture a ricota com o queijo camembert e recheie os crepes. Amarre as pontas com as cebolinhas francesas passadas em água quente. Coloque em um prato e decore com o alho-poró, a salsa fresca, a flor de cebolinha e as folhas de papaia. Sirva a seguir.