

# Crepe de lichia

## 1, *Ingredientes*

### **Massa de crepe**

Manteiga - 100 gramas

Farinha de trigo - 175 gramas

Ovos - 3

Água - 1/2 concha

Leite - 500 ml

## 2, **INGREDIENTES**

Receita de crepe - 1

Lichia em calda - 2 latas

Cream cheese - 2 potes

Açúcar - 3 colheres de sopa

Avelãs cortadas grosseiramente - 150 gramas

Cointreau - 1 dose

Aceto balsamico com cacau em pó - um fio em cada prato

### **Instruções**

#### **MASSA DA CREPE**

Bata todos os ingredientes n liquidificador, leve para gelar e faça as crepes.

#### **PREPARO**

Escorra o doce, reserve a calda e corte as litchais em cubinhos.

Misture a lichia, o cream cheese, o açúcar e as avelãs.

Recheie as crepe e enrole-as como uma trouxinha; pode fechá-las com um palito de canela.

Coloque-as em pratos individuais, regue com a calda e polvilhe com farofa de amêndoas ou de avelãs.

Faça grafismos com aceto balsâmico.

#### **PARA A CALDA**

Bata no liquidificador a outra lata inteira mais a calda reservada.

Coloque numa panela para reduzir.

Coloque uma gota de corante amarelo para dar cor e junte a dose de Cointreau.

