BOLO DE CREPE SNICKERS
RECEITA

BOLO DE CREPE SNICKERS



TEMPO	40 minutos
INGREDIENTES	14 itens
QUANTIDADE	14 porções

Com camadas de caramelo, amendoim e cobertura de chantilly, este bolo de crepe SNICKERS vai encantar pessoas de qualquer idade.

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite em temperatura ambiente
- 3/4 de xícara de farinha de trigo peneirada
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- 2 ovos em temperatura ambiente
- 1/4 de colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de óleo de canola

- 115 g de cream cheese em temperatura ambiente
- 2 colheres de sopa de manteiga de amendoim
- 2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- 1/2 xícara de creme de leite fresco
- 1/2 xícara de amendoim tostado picado
- 1/2 xícara de doce de leite
- 2 SNICKERS originais cortados

INSTRUÇÕES

1. Crepes: no liquidificador, misture leite, farinha, manteiga, ovos e sal. Bata até ficar uniforme. Coe com uma peneira fina. Deixe descansar por pelo menos 30 minutos (a massa deve ficar com a consistência de um creme grosso. Se necessário, dilua com um pouco de água).
2. Em fogo médio, aqueça uma frigideira antiaderente de 20 cm; pincele com um pouco do óleo. Despeje 3 colheres de sopa de massa, girando para cobrir todo o fundo da frigideira. Cozinhe por 60 a 90 segundos ou até que o crepe comece a dobrar nas bordas. Vire; cozinhe por cerca de 30 segundos ou até firmar. Repita com o resto da massa, pincelando a frigideira com óleo conforme necessário. Transfira para uma assadeira forrada com papel-manteiga (você deverá ter 12 crepes). Deixe esfriar completamente.
3. Bolo de crepes: na batedeira, bata 60 g de cream cheese e manteiga de amendoim até ficar uniforme. Reserve.
4. Em outra tigela, bata o restante do cream cheese, o açúcar de confeiteiro e a baunilha até ficar uniforme. Em outra tigela, bata o creme até formar picos rígidos; junte o cream cheese e a mistura de açúcar de confeiteiro até ficar leve e macio. Reserve.
5. Coloque um crepe no prato. Espalhe 1/4 xícara de mistura de chantilly. Cubra com outro crepe. Agora espalhe uma colher de sopa da mistura de manteiga de amendoim. Polvilhe 4 colheres de chá de amendoim. Cubra com outro crepe. Espalhe 4 colheres de sopa de doce de leite e polvilhe 1/4 de xícara de SNICKERS picado. Repita as camadas 4 vezes. Deixe na geladeira por 20 a 30 minutos ou até ficar na textura desejada.
6. Decore com o restante da mistura de chantilly, SNICKERS picados e amendoim. Espalhe o restante do doce de leite. Corte em 14 fatias e sirva.
7. Aplique chocolate amargo derretido por cima e polvilhe com uma pitada de sal marinho se desejar.

MAIS RECEITAS COMO ESSA.



MINI CHEESECAKE SNICKERS

Tempo de Preparo

35 minutos

Ingredientes

9 itens



PIPOCA DOCE E SALGADA SNICKERS

Tempo de Preparo

5 minutos

Ingredientes

6 itens

MINITORTAS DE MANTEIGA DE AMENDOIM SNICKERS

Tempo de Preparo

15 minutos

Ingredientes

11 itens

Source URL: *https://www.snickers.com.br/recipes/bolo-de-crepe-snickers*