

### Receita de Crepes com Molho de Chocolate para oito pessoas

Tempo de preparação: 45 minutos

Grau de dificuldade: Fácil

Nº de pessoas: 8

#### Ingredientes:

Massa:

- 100 g de farinha
- 50 g de açúcar
- 50 g de manteiga
- 2 dl de leite
- 3 ovos
- 2 gemas
- 3 gotas de aroma de baunilha
- Manteiga q.b.

Molho de Chocolate:

- 200 g de chocolate em tablete para culinária
- 2 dl de café
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de sobremesa de açúcar
- 1 gema
- Chantilly, cerejas em calda e hortelã q.b.

#### Preparação:

Amorne o leite com a manteiga. Misture a farinha com o açúcar e junte-lhes os ovos e as gemas. Adicione o leite e envolva bem. Passe esta mistura por um passador de rede e aromatize-a com a baunilha. Reserve durante cerca de 20 minutos. Unte uma frigideira e frite pequenas quantidades de massa. Reserve os crepes.

Derreta o chocolate em banho-maria, juntamente com a margarina e o café. Adoce com o açúcar e mexa bem. Envolve a gema e deixe arrefecer. Recheie os crepes com o molho e sirva-os, decorados com chantilly, cerejas em calda e hortelã.