



## DOCES NALYSNYKY – CREPES UCRANIANOS

### INGREDIENTES PARA OS CREPES

- 2 ovos
- 500 ml de leite
- 2 csp de óleo
- 1 csp de açúcar
- 200 g de farinha sem fermento
- 1 csp de fermento em pó
- Uma pitada de sal

### INGREDIENTES PARA O RECHEIO

- 30 g de nozes
- 500 g de queijo fresco
- 2 csp cheias de mel

### INGREDIENTES PARA O MOLHO DE FRUTOS SILVESTRES

- 300 g de frutos silvestres congelados
- 3 csp de sumo de laranja

### MÉTODO DE PREPARAÇÃO

1. Para preparar os crepes, bata os ovos, açúcar e sal numa taça grande até a mistura ficar leve e fofa. Adicione o óleo e o leite, e bata bem.
2. Quando estiver tudo bem misturado, adicione o fermento em pó. Junte a farinha aos poucos, passando-a por uma peneira para evitar grumos. Bata bem até ficar com uma consistência suave e líquida.
3. Agora que tem a massa pronta, aqueça a frigideira em lume médio e unte-a com óleo. Verta uma pequena quantidade de massa na frigideira quente e rode-a para cobrir a superfície da frigideira numa camada fina e uniforme.
4. Cozinhe o crepe em lume médio durante cerca de um minuto ou até ficar dourado. Vire-o com uma espátula e cozinhe-o mais meio minuto. Repita este procedimento até ficar sem massa. Ponha os crepes de lado.
5. Para preparar o recheio, coloque as nozes no liquidificador e triture-as grosseiramente. Adicione o queijo fresco e o mel, e continue a triturar até misturar bem todos os ingredientes. Reserve.
6. Para preparar o molho de frutos silvestres, aqueça a caçarola em lume médio e coloque os frutos silvestres e o sumo de laranja. Quando os frutos silvestres começarem a ferver, reduza o lume para o mínimo e deixe ferver durante cinco minutos ou até os frutos silvestres terem uma consistência de molho. Reserve.
7. Coloque os crepes e o recheio à sua frente. Para preparar o nalysnyky em formato de envelope, espalhe uma camada uniforme de recheio de queijo fresco no quarto superior do crepe e depois dobre os lados direito e esquerdo do crepe em direção ao centro. Pegue no quarto superior do crepe com o recheio e enrole.
8. Por fim, verta o molho de frutos silvestres quente por cima dos nalysnykys e sirva com alperces secos ou passas. Agora é só saborear!