

## Receita De Omelete



Dificuldade	Fácil
Rendimento	4 porções
Tempo de Preparo	30min
Calorias	204 por porção

## INGREDIENTES

Omelete:

4 Ovos Grandes



Sal a gosto



$\frac{1}{4}$  xícara de chá de Creme de Leite



7 fatias de Queijo



4 fatias de Presunto



Para untar:

1 colher de chá de Óleo

1 xícara de chá de Água

4 xícara de chá de Açúcar

2 xícara de chá de Coco Ralado



## PROCEDIMENTOS

1. Bata os ovos na batedeira com sal.
2. Junte o creme de leite e continue batendo por mais dois minutos.
3. Unte uma frigideira antiaderente com um pouco de óleo e aqueça bem.
4. Ponha a mistura de ovos e incline um pouco a frigideira para espalhar por igual.
5. Tampe e deixe cozinhar em fogo baixo por dois minutos.
6. Vire a omelete, distribua as fatias de mussarela e presunto por cima.
7. Dobre ao meio, tampe a frigideira e cozinhe até o queijo derreter. Sirva em seguida.