TROUXINHA DE PANQUECA VIVIANA

INGREDIENTES

MASSA DA PANQUECA:

Massa da panqueca:1 xícara de farinha de trigo Viviana

2 ovos

1 xícara de leite em temperatura ambiente

1 colher (sopa) de óleo

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:peito de frango

1 tomate cortado

1/2 cebola cortada

1 colher (sopa) de alho

ramos de salsinha para montar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a massa ficar homogênea.

Unte uma frigideira com óleo e coloque um pouco da massa de panqueca.

Mexa a frigideira para que o líquido tome a forma da panqueca, depois, vire para o outro lado.

Faça isso até acabarem as massas e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe o peito de frango.

Quando esfriar coloque em um prato e desfie.

Em uma panela, aqueça um fio de azeite e coloque a cebola e o alho para dourar.

Em seguida, acrescente o frango e frite.

Por último, coloque o tomate picado e acerte na quantidade de sal.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque um pouco do recheio no meio, feche como se fosse uma trouxinha e amarre com um ramo de

salsinha.

Está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18392-trouxinha-de-panqueca-viviana.html