

PANQUECA DO CÉU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícara de leite
2 xícara de farinha de trigo
3 ovos
sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 200 g de presunto ralado
200 g de mussarela ralada
1 colher (sopa) de manteiga
1/2 caixinha de creme de leite
1/2 xícara de leite
1/2 lata de ervilha
1/2 lata de milho
cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador até a massa ficar homogênea.
Unte uma frigideira com manteiga, espere esquentar e despeje uma concha de massa.
Espere até a massa se soltar do fundo, vire e deixe fritar do outro lado.

RECHEIO:

Recheio: Derreta a manteiga em fogo baixo.
Adicione o creme de leite e o leite e espere ferver.
Quando começar a ferver adicione o presunto, a ervilha e o milho.
Deixe ferver até o molho ficar consistente.
Adicione por último a cebolinha.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque a massa já frita em uma tábua.

Faça uma linha comprida em seu centro com o molho.

Coloque por cima a mussarela ralada e enrole a massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18723-panqueca-do-ceu.html>