

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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