

# 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>