

SALADA DE PANQUECAS

INGREDIENTES

18 colheres (chá) de farinha de trigo

1/2 litro de leite

1/2 litro de água

4 ovos

1 pitadinha de sal

300 g de maionese

alface crespa

3 tomates para salada

1 cebola média

200 g de presunto fatiado

200 g de queijo mussarela fatiado

azeite

orégano

MODO DE PREPARO

Para a massa de panqueca, em um liquidificador.

Adicione os ingredientes líquidos, o leite, a água e os ovos e bata bem até ficarem bem homogêneos,

Acrescente uma pitada de sal, com o liquidificador ligado, acrescente aos poucos as colheres de farinha, até atingir um ponto cremoso e reserve.

Em uma frigideira de teflon aquecida coloque um fio de azeite e com uma concha coloque na frigideira e frite a massa.

Vá fritando e reservando até que o conteúdo do liquidificador acabe.

Para a salada, fatie os tomates e a cebola bem finos e tempere com sal, azeite e orégano.

Em um prato, passe um fundo de maionese com uma colher para que a primeira massa de panqueca adere e não fique escorregando.

Depois da primeira massa colocada, passe mais maionese, coloque uma camada de queijo, uma de presunto, passe maionese, outra massa, passe maionese.

Coloque uma camada de alface, a salada de tomate com cebola, passe maionese, coloque outra massa, repita as camadas mais uma vez.

Finalize com uma camada de queijo e presunto, maionese e a última massa, passe maionese e polvilhe bem com orégano.

Leve à geladeira para ficar bem geladinha.

A maionese serve como uma cola entre as camadas e a salada não se desmonta.

Para servir corte como pizza em oito pedaços!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20125-salada-de-panquecas.html>