

PANQUECA ROSA

INGREDIENTES

PANQUECA:

Panqueca: 1 ovo

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento

1 colher (sobremesa) de margarina ou manteiga

1 beterraba pequena cozida

1 e 1/2 xícara de queijo parmesão ralado

1 pitada de sal

óleo pra untar a frigideira

RECHEIO:

Recheio: mussarela e presunto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o ovo, o leite, a farinha de trigo, o fermento, a margarina ou manteiga, a beterraba cortada em cubos, o queijo parmesão ralado e o sal.

Unte a frigideira com o óleo e despeje todo conteúdo do liquidificador.

Deixe até as bordas ficarem douradas, depois vire o outro lado e deixe fritar.

Depois recheie com a mussarela e o presunto e deixe por 3 minutinhos no microondas até a mussarela derreter.

Quando a mussarela derreter, já pode se servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20390-panqueca-rosa.html>