

PANQUECA RECHEADA COM BANANA E BRIGADEIRO COM EFEITO MAÇARICO

INGREDIENTES

Massa :

2 ovos

2 copos (requeijão) de leite

2 copos (requeijão) de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de fermento

1 colher (sopa) de Margarina Delícia

Recheio:

6 bananas grandes cortadas em rodela

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de Margarina Delícia

1 caixa de creme de leite

açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA

Bata tudo no liquidificador e aqueça uma frigideira untada com a Margarina Delícia.

Despeje a massa na frigideira quente com uma concha.

Faça movimentos circulares com a frigideira e frite dos dois lados.

Faça isso até acabar a massa e reserve.

RECHEIO

Leve ao fogo médio o leite condensado, a Margarina Delícia e o chocolate em pó, mexendo até que fique com ponto de brigadeiro.

Depois desligue o fogo e misture o creme de leite.

MONTAGEM

Recheie uma banda da panqueca com brigadeiro, coloque um pouco da banana e feche.

Faça isso com todas e leve à geladeira por 10 minutos.

Depois retire da geladeira e polvilhe com açúcar.

Aqueça o fundo de uma colher e passe de leve por cima para dourar (isso dará o efeito do maçarico).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20990-panqueca-recheada-com-banana-e-brigadeiro-com-efeito-macarico.html>