

PANQUECA RECHEADA COM BEIJINHO COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícara de leite

2 xícara de farinha de trigo

2 ovos

2 colher (sopa) de açúcar

RECHEIO:

Recheio:1 colher (sopa) de manteiga

100 g de coco ralado

1 lata de leite condensado

100 ml de leite em pó

COBERTURA:

Cobertura:1 barra de chocolate ao leite

1 caixa de creme de leite

2 colheres de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em um liquidificador, adicione o leite, a farinha de trigo, os ovos e o açúcar, após frite a massa.

Em uma panela, junte o leite condensado, a manteiga, o coco ralado e deixe ferver até engrossar.

Desligue, aos poucos junte o leite em pó até que fique firme.

Enrole as panquecas uma a uma, coloque todas as panquecas em uma travessa.

COBERTURA:

Cobertura:Derreta o chocolate em banho maria, após acrescente o creme de leite com o achocolatado.

Já dissolvido, mexa bem até que fique homogêneo e espalhe por cima das panquecas, decore com coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/21647-panqueca-recheada-com-beijinho-cobertura-de-chocolate.html>