

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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