

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21648-panqueca-recheada-com-beijinho-cobertura-de-chocolate-2.htm>

!