

# PANQUECA DOCE RECHEADA COM BEIJINHO COBERTURA DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 xícaras de leite  
2 xícaras de farinha de trigo  
2 ovos  
2 colher (sopa) de açúcar

### RECHEIO BEIJINHO:

Recheio beijinho: 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 caixinha de creme de leite  
2 colheres de nescau

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma massa homogênea.  
Frite as massas em uma frigideira quente.

### RECHEIO BEIJINHO:

Recheio beijinho: Em uma panela, junte o leite condensado, a manteiga, o coco ralado e deixe ferver até engrossar. Desligue o fogo e aos poucos junte o leite em pó até que fique firme.

Em seguida, enrole as panquecas uma a uma e coloque todas as panquecas em uma travessa.

### COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate em banho-maria e acrescente o creme de leite com o nescau 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/21831-panqueca-doce-recheada-com-beijinho-cobertura-de-chocolate.html>