

LANCHE DE OMELETE

INGREDIENTES

3 ovos
20 fatias super finas de tomate
1 copo de leite
1 colher (sobremesa) de fermento biológico em pó
1 e 1/2 copo de farinha de trigo
15 fatias de mussarela
10 fatias de presunto
sal a gosto
orégano
azeite para fritar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite, os ovos e o fermento biológico.

Aos poucos, acrescente a farinha de trigo.

Bata por 3 minutos, a massa vai ficar bem cremosa.

Se preferir, acrescente 50 g de parmesão, fica muito bom também.

Em uma frigideira tefal, coloque o azeite apenas uma vez, a partir da segunda vez não gruda mais.

Espalhe a massa de forma que preencha a frigideira, fritando e virando no ponto que desejar.

Depois que os discos estiverem prontos, na mesma frigideira aquecida (fogo baixo), coloque a massa, 1 fatia de presunto, 1 e 1/2 de queijo, 2 rodela de tomates e por último polvilhe o orégano.

Enrole a massa na frigideira (por isso o tomate bem fino), deixe fritar um pouco mais na ponta que termina pra ficar bem fechadinha.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22894-lanche-de-omelete.html>