

PANQUECA SEM OVO COM RECHEIO DE AMEIXA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/3 copo (requeijão) de leite
1/2 copo (requeijão) de farinha de trigo
1/2 copo (requeijão) de farinha integral
2 colheres (sopa) de óleo
1 colher (chá) de fermento
1 colher (sobremesa) de açúcar

RECHEIO:

Recheio: 3 ameixas pretas
4 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador e bata até obter uma mistura homogênea.
Aqueça a frigideira, unte com uma colher (chá) de manteiga, despeje uma concha de massa e não deixe ficar muito fina.
Deixe dourar dos dois lados e está pronto para servir.

RECHEIO:

Recheio: Corte todas as ameixas do tamanho que desejar e reserve.
Coloque o açúcar em uma panela e aqueça de 3 a 5 minutos.
Pegue a ameixa reservada, coloque na panela junto do açúcar e mexa até que a ameixa fique caramelizada.
Agora é só servir a panqueca com o doce de ameixa!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23371-panqueca-sem-ovo-com-recheio-de-ameixa.html>