

# PANQUECA VEGETARIANA (MOZÃO)

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:2 ovos  
1 xícara de leite  
1 e 1/2 xícara de farinha  
1 colher de sopa de sal  
1 colher de chá de fermento

### RECHEIO:

Recheio:1 maço de brócolis  
200 g de mussarela

### MOLHO:

Molho:2 caixas de creme de leite  
1/2 cebola picada  
ketchup e mostarda a gosto  
1/2 colher (chá) de noz-moscada  
1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino  
1 colher (chá) de sal

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.  
Colocar um pouco de óleo na frigideira para preparar a massa.  
Pique o brócolis em pedaços pequenos e cozinar na panela de pressão por 3 minutos.  
Recheie as panquecas com o queijo e o brócolis e coloque-as na forma.  
Para o molho, frite a cebola no óleo, acrescente os outros ingredientes e deixe engrossar.  
Cubra as panquecas com o molho, asse por 5 minutos a 240º C e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/24430-panqueca-vegetariana-mozao.html>