

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 cozinhar 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 240° C e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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