

PANQUECA DE FIAMBRE

INGREDIENTES

- 1 copo de farinha de trigo
- 1 copo de leite líquido
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) óleo
- 4 fatias de fiambre picado

MODO DE PREPARO

Coloque todo os ingredientes no liquidificador, até que fiquem bem cremosos.

Coloque uma colher de margarina (ou manteiga) numa frigideira e depois de derreter, coloque um concha da massa na frigideira.

Quando a borda ficar dourada, pegue uma espátula e vire a massa.

Quando os dois lados estiverem bem dourados, retire da frigideira e deixe esfriar.

Depois pique o fiambre e frite até ficar bem dourado.

Quando a panqueca esfriar, coloque o fiambre no centro da panqueca, enrole e está pronto pra servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24576-panqueca-de-fiambre.html>