

PANQUECA DE TRAVESSA

INGREDIENTES

2 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de óleo

2 xícaras de leite

2 pitadas de sal

recheio

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, coloque o leite, óleo e os ovos e bata bem.

Adicione o sal e a farinha e bata por cerca de 3 minutos.

Unte a frigideira com algumas gotas de óleo e coloque no fogo.

Com o óleo quente, vá despejando a massa.

Para uma boa panqueca, não coloque muita massa de uma vez.

Depois de fazer as panquecas, coloque uma camada do recheio de sua preferência em uma forma de vidro.

Em seguida, coloque uma camada de panquecas prontas e adicione queijo entre as camadas.

Depois de preencher toda a forma, rale queijo em cima e asse por cerca de 20 minutos a 240º C, ou até derreter o queijo.

Serve 7 pessoas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24993-panqueca-de-travessa.html>