

# PANQUECAS DE SOBRADÃO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:carne moída refogada e temperada a gosto  
sobras de chester desfiadas no liquidificador, na função pulsar

### MOLHO:

Molho:sobras de carne moída  
sobras de chester  
requeijão a gosto  
molho de tomate a gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:No liquidificador misture os ovos, o leite, a farinha, o sal e o leite.  
Use uma frigideira antiaderente, e coloque um fio de óleo.  
Com uma concha, vá derramando a massa na frigideira em fogo médio, espere um pouco e vire a panqueca, reserve.  
Recheie uma com chester e outra com carne moída, vá acomodando-as na forma.  
Depois despeje o molho feito com as sobras e salpique queijo ralado por cima.  
Coloque no forno médio por uns 20 minutos ou aqueça no microondas.

### MOLHO:

Molho:Junte o que sobrou da carne moída e do chester utilizado no recheio das panquecas.

Acrescente requeijão a gosto e molho de tomate, não tem quantidade, misture até ficar consistente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25565-panquecas-de-sobradao.html>