

# PANQUECAS DE FORNO

## INGREDIENTES

2 xícaras de chá de leite

2 colheres de sopa de manteiga derretida

1 pitada de bicarbonato de sódio

1 colher de chá de sal

1 e 1/4 de xícaras de chá de farinha de trigo

2 xícaras de chá de molho de tomate pronto

2 xícaras de chá de peito de frago cozido, temperado e desfiado

2 xícaras de chá de queijo mussarela ralado

2 xícaras de chá de molho branco pronto

2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

óleo para untar

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite, a manteiga, o bicarbonato, o sal e a farinha.

Em uma frigideira antiaderente, untada com o óleo, em fogo médio, coloque uma xícara de café da massa.

Gire para espalhar e, quando estiver firme, vire com o auxílio de uma colher.

Repita o procedimento, até terminar a massa.

Em um refratário médio, intercale camadas de molho vermelho, de massa de panqueca, de frago, de queijo mussarela e de molho branco.

Terminando em panquecas e molho de tomate.

Polvilhe com queijo parmesão e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos.

Siva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/27826-panquecas-de-forno.html>