

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 frango 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 frango, 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.

Serve em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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