

PANQUECA DA CRIS AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos
2 xícaras de leite
2 colheres de sopa de óleo
2 xícaras de farinha de trigo
2 pitadas de sal

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 2 colheres de sopa de margarina
1 dente de alho amassado
1/2 cebola pequena ralada
1/2 tablete de caldo de galinha Knorr
1 litro de leite (aproximadamente)
2 e 1/2 colheres de sopa bem cheias de amido de milho (dissolvido no leite)
1 pitada de pimenta-do-reino
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata, até que misture bem.

A massa vai ficar bem mole, mas é normal.

Preaqueça uma frigideira de teflon, coloque a massa na frigideira com o auxílio de uma concha, vai apertando de leve a concha no meio da frigideira por cima da massa para que se espalhe por igual e fique fininha.

Quando a borda obter uma cor dourada e tiver desgrudando da frigideira, vire a panqueca deixando dourar o outro lado, depois coloque em um pirex e reserve-as.

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Coloque a margarina na panela e quando estiver derretida, acrescente o alho e deixe dourar.

Coloque a cebola, o caldo de galinha, mexa e acrescente o leite juntamente com o amido de milho.

Mexa o molho branco, sem parar até o creme engrossar.

Desligue o fogo acrescente a pimenta-do-reino e o creme de leite.

Mexa bem e reserve.

O ponto do creme é um mingau mole.

Pegue as panquecas e recheie-as ao seu gosto.

Pode servir com carne moída, queijo e carne, frango e queijo ou apenas com queijo e requeijão cremoso.

Cubra com molho branco e leve ao forno preaquecido, por uns 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29125-panqueca-da-cris-ao-molho-branco.html>