

PANQUECAS RECHEADAS

INGREDIENTES

1 ovo

1 copo de 200 ml de leite

1/2 copo de óleo

1 copo de água

1 colher de sal a gosto

1 xícara de farinha de trigo

1 kg de carne moída

cebolinha verde picada

MODO DE PREPARO

Bata o ovo, o leite, o óleo, a água e o sal no liquidificador e acrescente a farinha de trigo até ficar mais grossa.

Numa frigideira, derrame a massa, espere dourar e vire, faça panquecas até o final.

Numa panela frite a carne moída, tempere a gosto e acrescente a cebolinha picada.

Recheie a massa com a carne e enrole.

Derrame extrato de tomate e o restante da carne sobre as panquecas.

Leve ao forno preaquecido, por 5 minutos ou no micro-ondas, somente para aquecer.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/30122-panquecas-recheadas.html>