

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30122-panquecas-recheadas.html>