

PANQUECA SEM LEITE E OVO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de água filtrada
1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de óleo
1 colher de chá de sal
1 pitada de orégano

RECHEIO:

Recheio: queijo branco
cebola
salsinha
orégano
sal
azeite
azeitona

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes até virar uma massa homogênea
Bata no liquidificador para que não fique com pelotas de farinha de trigo.

RECHEIO:

Recheio: Amasse bastante o queijo branco.
Acrescente o azeite, a salsinha, a cebola, o orégano, a azeitona e o sal.
Vá experimentando até que fique bom de sal.
Deixe descansar por um tempo, para que o tempero pegue bastante no queijo.
Depois de tudo pronto, é só fazer as panquecas em uma frigideira anti-aderente.
Rende aproximadamente 12 panquecas bem finas.
Recheie e bom apetite!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30565-panqueca-sem-leite-e-ovo.html>