

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-adereente.

Rende aproximadamente 12 panquecas bem finas.

Recheie e bom apetite!

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