

PANQUECAS DA TIA ZENILLA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de trigo
- 2 xícaras de leite
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 colheres (café) de sal
- 1 colher (café) de açúcar
- 3 colheres (café) de pó royal colocado apenas no final

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador primeiro os líquidos.

Depois de bem batidos coloque os sólidos e continue a bater bem.

Desligue o liquidificador e coloque o pó royal, mexendo delicadamente.

Unte uma frigideira com óleo e despeje colheradas da massa formando uma fina camada.

Quando estiver com as bordas douradinhas vire a massa.

Retire, coloque o recheio de sua preferência e enrole.

Arrume uma a uma em um pirex e cubra com molho de tomate com temperinhos verdes ou outro molho de sua preferência.

Salpique queijo parmesão ralado (opcional) e leve ao forno para servir quente.

Para fazer panquecas doces basta retirar o sal e acrescentar mais 1 colher (café) de açúcar.

O recheio é a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30609-panquecas-da-tia-zenilla.html>