

PANQUECA DE QUEIJO COM PRESUNTO

INGREDIENTES

Massa:

3 ovos

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 xícaras (chá) de leite

1 colher de óleo para fritar

1 pitada de sal a gosto

Recheio:

500 g de queijo ralado

500 g de presunto ralado

molho de tomate

2 colheres de óleo

tempero a gosto de sua preferência

MODO DE PREPARO

Massa:

Bata no liquidificador os ovos, a farinha de trigo, o leite e o sal.

Depois que bater os ingredientes citados em uma frigideira coloque uma colher de óleo com a frigideira ainda fria, coloque um pouco da massa e espalhe bem (assim a massa não irá grudar tanto na frigideira).

Doure cada lado da panqueca por 30 segundos.

Recheio:

Coloque na panela o óleo e, em seguida, os temperos a gosto de sua preferência.

Quando o óleo estiver fritando jogue os demais ingredientes do recheio (presunto, queijo, molho de tomate). O molho só sairá do fogo quando o queijo derreter.

Em seguida é só rechear as panquecas e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31260-panqueca-de-queijo-com-presunto.html>