PANQUECAS COLORIDAS AO MOLHO

INGREDIENTES

1 xícara de farinha

1 xícara de água

2 colheres de chá de sal

2 pacotes de sazón

500 g de carne moída

1 fatia de queijo

1 fatia de presunto

1 colher de chá de sal

1 beterraba

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata no liquidificador os seguintes ingredientes 2 ovos, 1/2 xícara de água, 1/2 xícara de farinha, 1 pacote de sazón e 1 colher de chá de sal.

Coloque a batida em um recipiente separado.

Bata no liquidificador os seguintes ingredientes 2 ovos, 1/2 xícara de água, 1/2 xícara de farinha, 1 pacote de sazón, 1 colher de chá de sal e 1/2 xícara de suco de beterraba.

Coloque um fio de óleo numa frigideira.

Quando estiver bem quente vire a massa aos poucos até tapar o fundo da frigideira e vá virando de um lado pro outro.

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe o guizado e tempere a gosto, sal, sazón, cebola picadinha.

Abra a massa de uma em uma, coloque a carne no meio e vá enrolando as panquecas.

Faça o molho com o queijo, o presunto e a cebola.

Coloque um pouquinho de carne e a colher de massa de tomate.

Cozinhe com um pouquinho de água até engrossar.

Coloque sobre as panquecas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31287-panquecas-coloridas-ao-molho.html