

PANQUECA DE CACHORRO-QUENTE

INGREDIENTES

MASSA DA PANQUECA:

Massa da panqueca: 2 copos de leite

2 copos de farinha de trigo

2 ovos

1 colher de sopa de óleo

1 "pitada" de sal

1 caldo knorr

1 sazón de carne, ou o que preferir

PURÊ:

Purê: 6 batatas

1/3 colher de sopa de manteiga

leite

RECHEIO DA PANQUECA:

Recheio da panqueca: salsicha (quantas pessoas forem comer)

1 ketchup

1 maionese

1 pacote de batata-palha

1 lata de milho

MODO DE PREPARO

PANQUECA:

Panqueca: No liquidificador coloque 2 copos de leite, 2 copos de farinha de trigo, 2 ovos (sem a casca), 1 colher de sopa de óleo, 1 pitada de sal, 1 caldo knorr e 1 sazón de carne.

Bata bem.

Em uma frigideira coloque 1 fio de óleo e deixe fervendo.

Com a massa pronta, coloque-a na frigideira e espere dourar a massa de um lado e vire, dourando também o outro lado.

Repita até acabar a massa.

PURÊ:

Purê: Pegue uma panela de pressão coloque as batatas e ligue no fogo máximo, deixe fervendo.

Quando estiver mole retire a casca e amasse-a.

Coloque em uma panela grande, misture a manteiga e mexa.

Coloque o leite, deixe fervendo enquanto mexe e desligue.

SALSICHA:

Salsicha: Ferva as salsichas.

MONTAGEM:

Montagem: Abra a massa de panqueca em um prato. Coloque uma salsicha no meio da panqueca, cortando a mesma ao meio.

Coloque 3 colheres de purê, 1 fio grande de ketchup, 3 colheres de maionese, uma quantidade boa de batata-palha e, se gostar, 3 colheres de milho.

Repita o processo com as outras panquecas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31883-panqueca-de-cachorro-quente.html>