

PANQUECA DE QUEIJO COALHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo (americano) de leite

1 xícara de chá

2 ovos

1 pitada de sal (a gosto)

2 colheres (chá) de queijo ralado

RECHEIO:

Recheio: 1/2 xícara de molho de tomate de sua preferência

queijo coalho cortado em cubinhos o quanto bastar (mais ou menos 300 g)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque no liquidificador todos os ingredientes, começando com os líquidos.

Bata até obter uma massa leve e fina o ponto é de fio fino.

Se precisar acrescente mais um pouco de trigo ou leite conforme for necessário.

Unte a frigideira, faça as panquecas e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Prepare o seu molho de tomate como preferir.

Eu compro pronto de saquinho e acrescento uma colher de sazón, sal e um pouco de água.

Deixo apurar um pouco.

Depois do molho pronto coloque o queijo cortado em cubinhos e misture bem.

Recheie as panquecas com o queijo no molho de tomate enrolando-as uma a uma.

Jogue um pouco do molho por cima também se preferir. Para incrementar acrescente mussarela ralada ou em tiras por cima das panquecas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32007-panqueca-de-queijo-coalho.html>