

PANQUECA LEVÍSSIMA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

1 colher de margarina

1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de maizena

1 e 1/2 xícara de leite

1 pitada de sal

1 colher de sobremesa de pó royal

Recheio de sua preferência

DICA DE RECHEIO:

Dica de recheio: 300 gramas de carne moída

150 de mussarela

1/3 de lata de milho verde

cheiro verde a gosto

Temperos de sua preferência

1/4 de xícara de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ingredientes no liquidificador.

Preaqueça uma frigideira de teflon com uma colherinha de óleo.

Coloque a massa na frigideira com o auxílio de uma concha.

Deixe assar até que a borda obtenha uma cor dourada.

Vire a panqueca e recheie e enrole com o recheio. O ideal é que a massa fique bem fininha para ficar mais gostosa.

RECHEIO:

Recheio: Refogue a carne, com temperos de sua preferência, alho, pimenta, sal etc, acrescente o milho e o leite e refogue mais um pouquinho para dar liga.

Recheie as panquecas com uma fatia de mussarela e uma porção desse recheio ou o recheio de sua preferência.

Enrole e pronto.

Pode acrescentar molho em cima caso goste e salpicar queijo ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32367-panqueca-levissima.html>