

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 po 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 preferencia
1/4 de xícara de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:
Bata os ingredientes no liquidificador.
Praqueça 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 gostoso.

RECHEIO:

Recheio:
Refogue a carne, com temperos de sua preferencia, 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/32367-panqueca-levíssima.html>