

PANQUECA RUSSA

INGREDIENTES

3 ovos

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de açúcar

200g de creme de leite ou iogurte nestlé sem sabor

500ml de leite

500g de farinha de trigo

1 copo de água gelada

70g de manteiga

3 colheres de sopa de óleo vegetal

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, adicione os ovos, o sal, o açúcar e misture.

Adicione o creme de leite e o leite e misture.

Adicione a farinha de trigo aos poucos enquanto bate para que não se formem caroços.

Adicione a água aos poucos.

Derreta a manteiga em uma frigideira e deixa-a aquecer bastante, para não solidificar quando cair na massa que está fria pela água.

Adicione a manteiga e o óleo à massa.

Bata bem até a massa ficar bem homogênea. Evite formar espuma.

Frite numa frigideira grande usando uma concha de feijão de massa como medida para cada panqueca.

A cada panqueca frita, adicione óleo à frigideira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32615-panqueca-russa.html>