

PANQUEQUINHA LEGAL

INGREDIENTES

4 ovos

2 colheres de sopa de manteiga em ponto de pomada

1 xícara de chá de leite

1 pitada de sal

3 colheres de sopa de açúcar

4 colheres de sopa de farinha de trigo

1 caixa de morangos

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, 1 colher de manteiga, o leite e uma pitada de sal. Aos poucos adicione a farinha. Bata bastante e deixe descansar. Em uma frigideira antiaderente de 22 cm de diâmetro, passe um pouco de manteiga e faça as panquecas (aproximadamente 1 concha de mistura para cada panqueca) e reserve. Em uma panela, coloque os morangos, limpos e cortados ao meio. Junte o açúcar e deixe cozinhar por 15 minutos, até formar uma deliciosa calda com os morangos ainda em pedaços. Recheie as panquecas, enrole e sirva com sorvete de creme. Se quiser enfeite com hortelã e um pouco de canela em pau.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32986-panquequinha-legal.html>