

# PANQUECA DIVINA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 ovos

1/2 xícara (chá) de farinha de milho

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (café) fermento em pó

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

Sal a gosto

### MOLHO:

Molho: 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

1 colher (sopa) farinha de milho (se preferir mais consistente aumente)

2 xícaras de leite

1/2 xícara de queijo parmesão ralado

Não coloque sal, visto que o queijo já é salgado

Noz moscada a gosto

Alho triturado se desejar

## MODO DE PREPARO

### MOLHO BRANCO:

Molho branco: Misture tudo em uma panela e leve ao fogo até soltar da panela e adquirir a consistência. Lembre-se que a consistência ficará mais firme quando o molho esfriar.

### PANQUECAS:

Panquecas: Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Aqueça uma frigideira antiaderente untada com manteiga (só é necessário untar 1 vez). A medida de massa é a mesma que  $\frac{3}{4}$  de um xícara de café.

### MONTAGEM:

Montagem: Coloque o recheio no centro da massa e enrole a panqueca. Coloque uma ao lado da outra em uma assadeira untada. Despeje o molho branco por cima e salpique queijo. Deixe no forno até gratinar e sirva.

Faça o recheio que preferir, peito de frango, carne moída, calabresa etc. Apenas lembre-se de que o recheio deve estar frio no momento de rechear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34223-panqueca-divina.html>