

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 (cafê) 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 colheres (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 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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