

PANQUECA DE BANANA AO VINHO BRANCO E DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

2 ovos

4 colheres (sopa) de óleo

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 4 bananas (do tipo branca) cortadas em cubos

1 colher de manteiga

3/4 de xícara (chá) de vinho branco (suave/seco)

doce de leite

canela a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque no liquidificador os ovos, o leite e o óleo. Depois de bater por alguns minutos, vá acrescentando aos poucos a farinha.

Após toda a farinha, coloque o sal.

Unte a frigideira com um pouco de óleo.

Pegue a massa com uma concha, despeje no meio da frigideira e vá girando até que a massa se espalhe. Cuide para que ela não fique muito grossa.

Quando as bordas estiverem se soltando, está quase na hora de virar.

RECHEIO:

Recheio: Coloque em uma panela a manteiga e as bananas picadas.

Deixe a manteiga derreter e após acrescente o vinho, em fogo baixo.

Depois que o vinho evaporar salpique um pouco de canela em pó.

Pegue a massa da panqueca e passe por todo lado de dentro uma camada de doce de leite. Em um canto acrescente o recheio e enrole.

Em poucos minutos no forno (180°C) estará pronta.

Sirva com uma bola de sorvete de creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34401-panqueca-de-banana-ao-vinho-branco-e-doce-de-leite.html>