

PANQUECA DE ESTUDANTE

INGREDIENTES

MASSA DE PANQUECA:

Massa de panqueca: 2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de leite

4 ovos

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 12 fatias de presunto

12 fatias de mussarela

Molho branco ou requeijão

Extrato de tomate

1 tomate picado

MODO DE PREPARO

PANQUECA:

Panqueca: Leve todos os ingredientes ao liquidificador e bata tudo até ficar homogêneo.

Unte uma frigideira com óleo de soja e deixe aquecer bem.

Utilize uma concha para fazer a medida da massa a ser despejada na frigideira.

Em fogo baixo, despeje a medida e movimente a frigideira até preencher o fundo completo e dar forma à panqueca.

Descole as extremidades e vire para dourar o outro lado.

Antes de fazer cada panqueca, unte novamente a frigideira.

Distribua o recheio em pouca quantidade e em camadas:

Molho branco ou requeijão, presunto, mussarela, extrato de tomate e tomate.

Enrole as panquecas e disponha num refratário.

Despeje sobre as panquecas o molho branco ou requeijão (a este pode ser adicionado um pouco de creme de leite, para diminuir a consistência).

Leve por 15 minutos em forno preaquecido e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35292-panqueca-de-estudante.html>