

PANQUECA DA PRISCILLA GUARANI KAIOWÁ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

3 colheres cheias de farinha de trigo

1/2 cenoura ralada

1 cabeça de alho amassada

1 tempero em pó sabor legumes (ou a gosto/ carne- galinha-bacon)

1 copinho de iogurte natural

1/2 colher de chá de pó royal

orégano

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:queijo ralado

molho de carne moída

cebolinha

outro que preferir

MODO DE PREPARO

Bata todos ingredientes da massa no liquidificador ou na mão até todos os ingredientes misturarem.

Coloque numa frigideira 1 colher cheia de óleo em fogo médio e coloque a massa com auxílio de uma concha.

Quando as bordas estiverem marrons vire e deixe esse outro lado cozinhar.

Monte uma camada de panqueca, outra de recheio, 1 de panqueca outra de recheio, sendo a última de panqueca.

Por cima jogue o queijo e o orégano.

Coloque no forno apenas para que o queijo derreta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35573-panqueca-da-priscilla-guarani-kaiowa.html>