

# 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>