

MASSA DE PANQUECA ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1 xícara e 1/2 de leite
- 1 xícara de trigo
- 2 ovos
- 2 colheres de queijo parmesão
- 1/2 colher de fermento em pó
- 3 colheres de óleo
- 1 colher de café rasa de sal

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Unte a frigideira de teflon apenas uma vez com um guardanapo de papel, depois continue usando o mesmo guardanapo para as demais panquecas.

Com uma concha espalhe a massa em toda a frigideira.

Deixe dourar, vire e doure o outro lado.

Repita o processo até terminar a massa.

Recheio a gosto.

Se quiser fazer de doce é só trocar o sal pelo o açúcar e recheie como quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35957-massa-de-panqueca-especial.html>