PANQUECAS DE GELEIA DE LARANJA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 ovos

3 xícaras (chá) farinha de trigo

2 copos (americano) de leite

1 colher (sopa) de açúcar

1 pitada de sal

6 colheres (sopa) de creme de leite bem gelado

manteiga para untar

Recheio

geleia de laranja a gosto

Cobertura

calda de chocolate e fatias de laranja sem sementes a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque o leite, os ovos, a farinha de trigo, o açúcar e o sal

Bata com velocidade média

Depois, despeje para uma tigela grande, junte o creme de leite, misture sem bater e deixe descansar por 30 minutos na geladeira

Depois, recheie

Coloque na travessa regue com calda de chocolate e decore com fatias de laranja

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3714-panquecas-de-geleia-de-laranja-com-chocolate.html