

PANQUECA DE MORANGO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo de leite
6 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de amido de milho (maizena)
1 ovo

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 lata de leite
2 gemas
1 colher de sopa de amido de milho
1 caixa de morangos

COBERTURA:

Cobertura: geleia de morango (receita postada em minha pagina)
2 barras de chocolate ao leite derretido

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador.
Esquente uma frigideira e unte com óleo.
Coloque uma concha de massa na frigideira e espalhe pra que fique da espessura desejada.
Vire a panqueca para cozinhar do outro lado.
Retire da frigideira e reserve.
Repita os passos ate acabar a massa do liquidificador.

RECHEIO:

Recheio: Coloque em uma panela o leite condensado, leite, gemas e amido de milho.
Mexa em fogo médio até que vire um creme (geralmente ate que começar a levantar fervura).

Deixe esfriar um pouco e misture o creme de leite.

Lave e pique os morangos e adicione ao creme.

MONTAGEM:

Montagem:Recheie a massa com o creme doce com morangos e enrole.

Coloque no prato de sobremesa onde a panqueca será servida.

Coloque um pouco da geleia de morango em cima pra decorar e risque com chocolate derretido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37296-panqueca-de-morango-com-chocolate.html>