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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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