

# 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>