

# PANQUECAS AO MOLHO PICANTE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 ovo

1 xícara de trigo

1 caixinha de creme de leite

1 xícara de óleo

2 colheres de manteiga

### RECHEIO:

Recheio: 250 g de carne moída

1 xícara de molho pronto ou extrato de tomate

1/2 xícara de molho shoyu

1/2 dente de alho esmagado

1/2 cebola ralada

1 colher de manteiga

2 sazón sabor carne

1 colher de vinho tinto seco

1 colher de chá de mel

1 lata de ervilha com milho verde

3 a 4 gotas de pimenta

sal a gosto

suco de 1/2 limão

1 colher de óleo

### MOLHO:

Molho: 2 latas de milho com ervilha

o caldo que sobra da carne moída

1 lata de creme de leite

1 colher de manteiga

1 sazón

sal a gosto

3 gotas de pimenta

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes no liquidificador. Bata por dez minutos ou até formar uma massa homogênea.

Em uma frigideira pequena e untada com óleo colocar quatro colheres de massa e espalhar por toda a frigideira até formar um círculo. Manter o fogo baixo.

Quando estiver soltando as bordas virar com cuidado.

Repita o procedimento até usar toda a massa.

### RECHEIO:

Recheio: Frite o alho e a cebola ralada.

Coloque a manteiga, espere derreter e depois colocar o molho pronto, molho shoyu e o sazón sempre mexendo.

Coloque o vinho, o mel, a pimenta, o limão e o sal a gosto.

Mexa por dois minutos.

Colocar a carne moída mexendo sempre sem deixar embolar.

Quando estiver secando colocar água para levantar fervura.

Se preferir pode acrescentar um pouco do molho que vem no milho com ervilha.

Deixe ferver por trinta minutos até a carne ficar com caldo grosso.

### MOLHO:

Molho: Colocar em fogo médio o molho que sobrou da carne moída, o milho e ervilha, o caldo da lata, um creme de leite, uma colher de manteiga, um sazón, a pimenta e sal a gosto.

### MONTAGEM:

Montagem: Pegar as panquecas que já estão prontas e colocar uma colher de carne moída.

Enrolar de fora para dentro.

Utilize apenas a carne deixando na panela o molho.

Faça isso com todas as panquecas.

Pegue uma forma quadrada e arrume as panquecas que já estão enroladas dentro da forma.

Colocar o molho pronto por cima.

Colocar para assar por quinze minutos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37905-panquecas-ao-molho-picante.html>