

PANQUECA DO CHEF REYNAN

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
1 xícara de chá de leite
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 pitada de sal
4 ovos
1 colher de sopa de óleo
1 colher de sobremesa de manteiga

MOLHO:

Molho: quanto baste de molho de tomate (tradicional com pedaços quero)
1 pitada de sal
queijo ralado
folha de manjericão (para enfeitar)

RECHEIO:

Recheio: carne moída (ou outro de sua preferência)
orégano

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Deixe por 5 minutos.

Depois coloque um pouco de óleo na frigideira.

Deixe o óleo fritar por 8 segundos.

Depois coloque a massa e não deixe colar as bordas.

Depois vire a panqueca e coloque orégano.

Depois coloque no prato e coloque o recheio.

Enrole-a e coloque o molho.

Enfeite com a folha de manjericão e sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37927-panqueca-do-chef-reynan.html>