

PANQUECA AMERICANA COM GELEIA DE MORANGO

INGREDIENTES

- 2 ovos dependendo do tamanho 1 ovo grande basta
- 2 copos e 1/2 de leite
- 1 colher de sopa de manteiga derretida
- 2 xícaras de farinha sem fermento
- 2 colheres de chá de fermento para bolo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa rasa de sal

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: A cobertura pode ser de sua preferência.

Coloquei geleia de morango que fiz em casa mas pode ser doce de leite, doce de abacaxi ,pêssego em calda com creme de leite,goiabada derretida com queijo branco ralado.

Pode também usar uma cobertura salgada, carne seca com requeijão, patê de atum, frango desfiado com queijo ralado.

Para a massa salgada, não coloque a essência de baunilha e coloque somente uma colher de sopa rasa de açúcar e acrescente na massa 2 colheres de queijo ralado de boa qualidade.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38723-panqueca-americana-com-geleia-de-morango.html>