

PANQUECA DOCE DE MASSA RICA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 ovo inteiro
1 copo (de massa) de suco de laranja
4 colheres (sopa) de amido de milho
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
1/2 caixa de leite condensado

RECHEIO:

Recheio:4 colheres de chocolate em pó 2 frades
1 caixa de creme de leite sem soro
1/2 copo (americano) de suco de laranja
1/2 caixa de leite condensado
5 bananas nanicas maduras (no ponto) picadas

COBERTURA:

Cobertura:6 colheres de chocolate em pó dois frades
1/2 copo (massa) de leite
1 colher (café, cheia) de amido de milho
coco ralado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Prepare primeiro para esfriar.
Coloque todos os ingredientes , menos a banana e mexa até ferver.
Acrescente a banana e mexa até começar a ver levemente o fundo da panela.
Desligue e reserve.

MASSA:

Massa:Coloque no liquidificador o suco de laranja e o ovo.
Com o aparelho em funcionamento, acrescente o restante dos ingredientes.

Observe que o ponto da massa, é mais líquida, para espalhar melhor.

Leve ao fogo a panquequeira (ou frigideira rasa), com uma colher de óleo, espalhando-o pelo fundo para untar.

Despeje a massa na panquequeira bem quente (uma concha rasa), espalhando-a com ajuda de movimento circulares (da panquequeira) para a massa não ficar grossa.

Observe as laterais da massa ficarem queimadinhas , esta é a hora de virar.

Solte as laterais com auxílio de uma espátula e vire a massa até perceber que está no ponto de tirar.

Vire a panquequeira num prato e repita a operação até terminar a massa.

Coloque uma colher cheia de recheio, espalhando-o na metade da massa.

Enrole com cuidado e de forma a ficar bem apertadinho.

Enfileire num prato preferencialmente sem sobreposição.

COBERTURA:

Cobertura:Dissolva o amido no leite, coloque-o na panela e leve ao fogo, acrescentando o chocolate.

Mexa até aparecer o fundo da panela e desligue.

Com o auxílio de uma colher, espalhe pelas panquecas enfileiradas e jogue por cima, o coco ralado.

Sirva em temperatura ambiente ou gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39151-panqueca-doce-de-massa-rica.html>