

PANQUECAS MARAVILHOSAS SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 colheres de sopa de requeijão
1 e 1/2 xícara leite integral
1 ovo
1 e 1/2 colher sopa de óleo
3 colheres de sopa de açúcar
1 xícara de farinha pronta para pão sem glúten
2 colheres de chá de fermento para bolo

RECHEIO:

Recheio: 1 pacote de goiabada de 300 g (vai usar mais ou menos meio pacote, corte ao cumprido).
Queijo mussarela ralado grosso (a gosto).

COBERTURA:

Cobertura: Requeijão que cubra as panquecas
Óleo para besuntar a frigideira.

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes para massa no liquidificador. Aqueça a frigideira com um pouco de óleo, coloque a massa e doure os dois lados. Como a massa é doce doura rápido. O ponto de virar é quando o lado para cima ficar cheio de furinhos. Não espere desgrudar, vá desgrudando as pontas aos poucos e espalhando a parte úmida da massa sobre a seca. Quando a parte de cima ficar toda cheia de furinhos, vire com um auxílio de uma escumadeira. Deixe a parte de baixo cozinhar um pouco e retire. É tudo rápido.

A massa não pode ficar muito fininha se não quebrar ao virar.

Panquecas prontas, recheie com goiabada e queijo à vontade. Acomode as panquecas em um refratário. Cubra com requeijão e leve ao forno para gratinar. Sirva em seguida.

Pode decorar com pedaços de goiabada após retirar do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39171-panquecas-maravilhosas-sem-gluten.html>