

PANQUECA AO MOLHO BRANCO COM QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo de farinha de trigo

1 copo de leite

1 ovo

1 cebola pequena

sal a gosto

1/2 copo de óleo

RECHEIO:

Recheio: A gosto (frango, carne moída, queijo e presunto, etc)

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: 500 ml de leite

1 creme de leite sem soro

1 colher de sopa de margarina

3 dentes de alho

sal a gosto

1 colher de sopa de farinha de trigo ou amido de milho

queijo ralado a gosto para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA :

Massa : Bata no liquidificador todos os ingredientes menos o óleo até obter uma massa homogênea.

Numa frigideira coloque uma colher de café de óleo e com a ajuda de uma concha coloque um pouco da massa.

Espere dourar e com a ajuda de uma colher vire o lado deixando dourar também.

Coloque o recheio a gosto, enrole e coloque em uma assadeira.

Fazer o mesmo processo em todas.

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Coloque em uma vasilha a margarina, o alho socado e o sal até dourar.

Despeje o leite e mexa até ferver.

Coloque a colher de trigo ou amido de milho e deixe cozinhando por uns 5 minutos.

Despeje o creme de leite e apague o fogo.

Despeje o molho branco em cima das panquecas que já estão na assadeira e polvilhe com o queijo ralado.

Leve ao forno por aproximadamente 20 minutos ou até o queijo dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40863-panqueca-ao-molho-branco-com-queijo.html>