

TORTA DE PANQUECAS

INGREDIENTES

1 ovo
1/2 xícara de óleo
1 e 1/2 xícara de leite
Farinha até dar o ponto(líquido e fino)
Sal
Cheiro verde
Pimenta a gosto
10 Fatias de mussarela
10 Fatias de peito de peru(ou qualquer outro tipo de frio)
1 potinho de requeijão cremoso
1 xícara de maionese light
Alface picada
2 tomates em rodela bem finas
1 cenoura ralada
1/2 xícara de azeitonas picadas
mostarda
catchup

MODO DE PREPARO

Bata o ovo, o óleo, o leite e temperos no liquidificador.

Coloque farinha aos poucos até dar o ponto da massa da panqueca. A massa deve ficar lisa e fininha, para escorrer na frigideira.

Acerte o sal.

Faça os discos de panqueca normalmente.

Em um pirex, monte a torta de panqueca.

Intercale uma panqueca, fatias de mussarela, fatias de peru, maionese, mais uma panqueca, cenoura, tomate, mostarda, catchup, requeijão, azeitona, alface. Repita o processo, intercalando os recheios e as massas de panqueca até acabarem os ingredientes.

Finalize com requeijão e maionese.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41027-torta-de-panquecas.html>