

PANQUECA CREMOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
2 ovos
1 copo de leite
1/2 copo de água
1 colher de manteiga
1 copo de farinha de trigo
1 colher cheia de amido de milho

RECHEIO:

Recheio:
500 g de carne moída
1 lata de milho
1 cebola picadinha
2 dentes de alho picadinhos
4 tomates picadinhos
Salsinha a gosto
Cebolinha a gosto
3 colheres cheias de amido de milho ou fécula de batata
Sal a gosto
Tempero a gosto
Azeitonas (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes no liquidificador.
Depois com uma concha coloque as porções em uma frigideira teflon e frite.

RECHEIO:

Recheio:
Frite a cebola e o alho no azeite.
Adicione a carne moída e cozinhe por alguns minutos.
Acrescente os temperos.

Acrescente o milho e os tomates.

Deixe alguns minutos para pegar o gosto, acrescente a azeitona picada e cozinhe por alguns minutos.

Dissolva a fécula de batata e ou amido de milho e acrescente na carne sempre mexendo.

Acrescente a salsinha e a cebolinha.

Lembrando que se a carne estiver muito seca acrescentar mais um pouco de água para que fique cremosa como na foto.

MONTAGEM:

Montagem: Colocar o recheio na massa e enrolar.

Depois jogar molho de tomate por cima e polvilhar com queijo e levar ao forno por uns 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41224-panqueca-cremosa.html>