

PIZZA DE PANQUECA

INGREDIENTES

1 copo americano de leite
1 colher de sopa de óleo
1 pitada de sal
1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
1 ovo
1 copo e meio de farinha de trigo
queijo mussarela
presunto
1 tomate em rodelas
cebola em rodelas
orégano
molho pronto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, queijo parmesão, sal, óleo, o ovo e a farinha de trigo.

Bater até ficar homogêneo.

em uma frigideira já preaquecida e própria para panqueca, despeje a quantidade referente a uma panqueca e dosando ao seu gosto, se preferir mais grossa ou mais fina, vire para assar dos dois lado.

Quando assar dos dois lados tire do fogão um instante e cubra com o molho pronto, queijo mussarela, presunto cebola e tomate em rodelas e salpique um pouco de orégano.

Coloque novamente no fogo, tampe durante uns 3 minutos ou até o queijo derreter e pode servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42575-pizza-de-panqueca.html>