

# 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 lados.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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