

# PANQUECA DE CHOCOLATE COM MORANGOS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícaras (chá) de leite  
1 xícara (chá) de farinha de trigo  
1 colher (chá) de essência de baunilha  
1 colher (chá) de óleo  
1/3 xícara (chá) de chocolate em pó

### RECHEIO:

Recheio: 1 barra de chocolate branco  
220 g de morangos

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bater todos os ingredientes no liquidificador. Fritar as massas em frigideira untada com margarina.

### RECHEIO:

Recheio: Derreter em banho-maria o chocolate.  
Fatiar os morangos. Depois, rechear as panquecas e dobrar tipo envelope.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43102-panqueca-de-chocolate-com-morangos.html>