

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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