PANQUECA ABERTA AO FORNO

INGREDIENTES

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de óleo

1 e 1/2 copos de leite

1 ovo

1 pitada de sal

tempero sazón (se preferir)

300 g de mussarela

300 g de apresuntado

2 pacotes molho de tomate refogado (de sua preferência) o mesmo preparo para macarrão

MODO DE PREPARO

Bata os 6 primeiros ingredientes no liquidificador.

Com uma concha ir colocando na frigideira fritando os dois lados da massa.

Coloque em uma travessa um pouco do molho pronto e uma camada da massa por cima cobrindo o molho.

Logo em seguida coloque uma camada de mussarela e outra de apresuntado.

Repita o procedimento até que acabe a massa de panqueca.

A ultima camada deverá ser do molho.

Cubra com papel laminado.

Leve ao forno quente até que o queijo derreta.

Retire o papel e sirva à vontade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43740-panqueca-aberta-ao-forno.html