PANQUECAS DE QUEIJO E PRESUNTO

INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara de farinha de trigo

1 cubo de caldo de galinha

1 colher de café de fermento em pó

1 colher de sopa de margarina

1 e 1/2 xícaras de leite

1 colher de sopa de queijo parmesão ralado

1 lata de refogado de tomate

Óleo

300 g de queijo prato

300 g de presunto

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite, os ovos, a farinha de trigo, o caldo de galinha, o fermento em pó, a margarina e o queijo ralado.

Bata por aproximadamente 3 minutos.

Em uma frigideira levemente untada, frite as panquecas, uma a uma e reserve.

Depois de fritas, enrole cada panqueca com uma fatia de presunto e uma fatia de queijo e arrume-as em um refratário, previamente untado com margarina.

Derrame o refogado de tomate e leve ao forno por 10 minutos.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44013-panquecas-de-queijo-e-presunto.html