

PANQUECA DE LEGUMES E MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 copo de farinha de trigo

1 copo de leite

2 ovos inteiros sal a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:2 colheres de sopa de manteiga

2 xícaras de chá de leite

2 colheres de sopa de farinha de trigo

Sal a gosto

1 caixinha de creme de leite

1 pacotinho de seleta de sua preferência

Ervilha

Brócolis

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata o leite, ovos e farinha no liquidificador.

Depois pegue uma frigideira pequena, coloque 1 fio de óleo, coloque 1 concha mais ou menos de massa.

Frite até ficar dourada dos dois lados.

Se ver que massa está grossa diminua a quantidade na hora de fritar.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Coloque a manteiga espere um pouquinho.

Coloque a farinha até formar um creme, aos poucos, acrescente o leite, mexa para não empelotar até engrossar.

Desligue e coloque o creme deite e os legumes.

Recheie as panquecas.