

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 de leite e os legumes.

Recheie as panquecas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45859-panqueca-de-legumes-e-molho-branco.html>