

# PANQUECAS DELICIOSAS DA BRUNINHA

## INGREDIENTES

1 copo de leite (250 ml)

1 copo de farinha de trigo

1 ovo

1 dente de alho

1 envelope de tempero (tipo sazón)

Sal (se necessário)

Recheio a gosto, pode ser de queijo e presunto, carne moída, frango desfiado, ou então recheio doce, como geleia, mel, doce de leite ou chocolate.

## MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Aquecer uma frigideira de teflon e untar com óleo.

Colocar uma concha da massa na frigideira e fritar em fogo baixo até secar no meio e dourar levemente nas bordas.

Virar a panqueca.

Retirar e reservar num prato.

Repetir o processo até acabar a massa.

Pegar um disco de panqueca e rechear, enrolar e colocar num pirex que possa ir ao forno.

Colocar molho de tomate sobre as panquecas.

Salpicar queijo parmesão ou mussarela ralada sobre o molho.

Levar ao forno até que esteja bem quente e o queijo derretido.

Tempo varia conforme o forno.

Em forno elétrico, temperatura de 200º, aproximadamente 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46705-panquecas-deliciosas-da-bruninha.html>