

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 recheiar, 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>