

PANQUECA AMERICANA SALGADA DE PEITO DE PERU

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de trigo
2 ovos levemente batidos
1 xícara de leite
100g de peito de peru picado
1 colher de manteiga derretida
2 colheres de fermento em pó
1 pitada de orégano (opcional)
sal a gosto e manteiga para pincelar a frigideira

MODO DE PREPARO

Misture a farinha com o sal e o fermento.
Em outro recipiente misture os ovos, o leite e a manteiga.
Acrescente os líquidos aos secos, sem misturar em excesso.
O ponto da massa não deve ser muito líquido.
Acrescente o peito de peru e o orégano e misture.
Aqueça e unte a frigideira com a manteiga e coloque a massa no centro.
Vire quando estiver dourada.
Sirva com manteiga, requeijão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46770-panqueca-americana-salgada-de-peito-de-peru.html>