

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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