

# PANQUECA AMERICANA SALGADA DE QUEIJO MINAS

## INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de trigo  
2 ovos levemente batidos  
1 xícara de leite  
100g de queijo minas 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 queijo minas 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/46771-panqueca-americana-salgada-de-queijo-minas.html>