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