

# PANQUECA FRIA DE VERÃO

## INGREDIENTES

### PARA A PANQUECA:

Para a panqueca: 2 xícaras de leite  
2 ovos  
6 colheres (sopa) de farinha de trigo  
sal à gosto

### RECHEIO:

Recheio: maionese  
presunto fatiado  
mussarela fatiada  
alface  
tomate  
catupiry

## MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os ingredientes da panqueca até que estejam bem misturados.  
Faça as panquecas em uma frigideira pequena, antiaderente e untada com óleo.  
Espere a frigideira ficar bem quente para começar.  
Coloque uma quantidade de massa de modo que não fique nem muito fina e nem muito grossa.  
Assim que estiver cozido um lado, vire delicadamente para cozinhar o outro lado.  
Unte sempre a frigideira cada vez que fizer uma panqueca.  
Quando ficar pronta passe maionese e coloque as fatias de presunto e mussarela.  
Coloque a alface e o tomate.  
Enrole e por cima coloque o catupiry.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46949-panqueca-fria-de-verao.html>