

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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