PANQUECA CURINGA

INGREDIENTES

1 copo de farinha de trigo

1 copo de leite

2 ovos

1 pitada de sal

Óleo

MODO DE PREPARO

Bata os ovos no liquidificador.

Acrescente a farinha de trigo, o leite e o sal.

Bata tudo, mas não bata de mais.

Nota: Para ver se a massa está com uma boa consistência tombe o liquidificador, se ela não descer muito rapidamente a massa está ideal.

Coloque uma pequena quantidade de óleo na frigideira (de preferência uma própria para fritar ovos).

Despeje um pouco da massa na frigideira, para ficar fininha.

Assim que as bordas começarem a ficar cozidas, vire a panqueca.

Essa é uma receita básica que serve de base tanto para recheios doces como salgados.

Sendo assim, como acompanhamento você pode usar: mel, calda de chocolate, frutas, chantilly, queijo, presunto, carne moída e o que mais sua imaginação permitir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47268-panqueca-curinga.html