PANQUECA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 maracujás

½ xícara (chá) de água

1 xícara (chá) de açúcar

Polpa de 1 maracujá (suco s/ sementes)

1 caixa de creme de leite

MASSA:

Massa:1 ½ xícara (chá) de leite

1 ovo

1 xícara (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de açúcar

Calda

POLPA DE 1 MARACUJÁ:

Polpa de 1 maracujá:1/2 xícara (chá) de água

3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Para o recheio, corte os maracujás ao meio e retire a polpa. Reserve.

Descasque as cascas de maracujá, aproveitando apenas a parte branca.

Deixe de molho na água de um dia para o outro ou aferente por 5 minutos para eliminar o gosto amargo.

Leve as cascas ao fogo com a água e o açúcar e deixe cozinhar até que fiquem macias.

Bata no liquidificador as cascas cozidas com o suco de maracujá. Adicione o creme de leite. Reserve.

Para a massa bata todos os ingredientes no liquidificador e faça as panquecas em uma frigideira antiaderente. Reserve.

Para a calda, leve ao fogo a polpa de maracujá, a água e o açúcar e deixe até engrossar.

Recheie as panquecas, enrole e reserve-as.

Na hora de servir, disponha no prato e cubra com a calda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47788-panqueca-de-maracuja.html