

PANQUECA AMERICANA ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

PANQUECA:

Panqueca: 1 xícara e meia de farinha de trigo com fermento

1 colher de sopa de açúcar

1 xícara de chá de leite

2 colheres de sopa de manteiga derretida

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: doce de goiaba

queijo coalho

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o açúcar e o sal.

Em seguida adicione a manteiga e o leite.

Misture bem todos os ingredientes da massa.

A massa não deve ficar muito lisa e nem muito grossa, deve escorrer lentamente.

Unte uma frigideira com margarina e leve ao fogo baixo.

Coloque pequenas porções da massa, no centro da frigideira.

Balance a frigideira devagar, para a panqueca não grudar.

Depois vire-a e asse do outro lado.

Depois de assar as panquecas leve o doce de goiaba ao micro-ondas, o tempo varia de acordo com a quantidade.

Recheie as panquecas com o doce de goiaba derretido.

Em seguida acrescente raspas do queijo coalho.

Dá um gostinho especial e fica muito bonito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48179-panqueca-americana-romeu-e-julieta.html>