

PANQUECÃO DE FORNO

INGREDIENTES

1 xícara de leite

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de fécula de batata

4 ovos

1/4 de xícara de óleo

sal a gosto

2 colheres de chá de fermento em pó

1 peito de frango desfiado

2 tomates picados

2 latas de milho verde

1 copo de requeijão

1 vidro de azeitona

orégano a gosto

1 colher de sopa de margarina

1 cebola picada

1 lata de molho de tomate

manjericão e cogumelos a gosto

bacon picado a gosto

MODO DE PREPARO

Para a massa bata no liquidificador o leite, o trigo, a fécula, os ovos, o óleo, o sal, o fermento e leve para uma fôrma untada com margarina, asse em forno preaquecido por cinco minutos ou até que ao enfiar um palito ele saia limpo.

Para o recheio coloque na vasilha o frango já cozido com sal e orégano, junte um tomate picado, bacon frito, o milho o requeijão, a azeitona mexa, coloque sobre a massa e enrole.

Para o molho coloque na panela a margarina, a cebola e deixe dourar, coloque um tomate picado, o molho de tomate, o cogumelo e o manjericão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48310-panquecao-de-forno.html>