

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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