

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>