TORTA DE PANQUECAS DA TIA MIRIAN

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de leite

2 ovos

RECHEIO:

Recheio:4 ovos cozidos e picados

200 g de presunto picado ou ralado

300 g de peito de frango cozido e desfiado

1 lata de milho verde escorrido

1 cenoura crua, ralada (como batata palha)

Geleia de goiaba a gosto

Maionese

MODO DE PREPARO

PREPARE AS PANQUECAS:

Prepare as panquecas:Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador. Unte uma frigideira grande e esquente-a em fogo brando. Coloque uma concha de massa, deixe alguns minutos para cozinhar. Vire a panqueca para cozinhar do outro lado, sempre em fogo brando.

Prepare da mesma forma, um total de 7 discos de panqueca.

MONTE A TORTA:

Monte a torta:Em um prato de servir redondo, faca camadas de panqueca e recheio da seguinte forma:

Panqueca, maionese, ovos cozidos

Panqueca, maionese, milho verde

Panqueca, maionese, presunto

Panqueca, geleia de goiaba a gosto

Panqueca, maionese, cenoura ralada

Panqueca, maionese, frango cozido

Finalize com panqueca, maionese, milho para decorar e azeitonas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49506-torta-de-panquecas-da-tia-mirian.html