PANQUECA DE QUEIJO COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1 cebola bem picada

1 colher margarina

500 ml de leite

1 colher amido de milho

1 sazón de sua escolha

queijo ralado a gosto

PANQUECA:

Panqueca:1 ovo

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de leite

1 colher amido de milho

8 colheres de óleo

RECHEIO:

Recheio:2 fatias de mussarela por panqueca, aproximadamente 300 g

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Doure a cebola na margarina, misture o amido de milho ao leite com a cebola e o sazón.

Cozinhe tudo.

Após desligar, acrescente o queijo ralado, deixando um pouco pra colocar por cima.

PANQUECA:

Panqueca:Bata todos os ingredientes no liquidificador, faça as panquecas.

Rechear com as fatias de mussarela.

MONTAGEM:

Montagem:Colocar o molho branco na forma de vidro, as panquecas, mais molho e polvilhar o restante de queijo ralado.

Colocar no forno para dourar um pouco.

dicas

pode-se rechear com frango desfiado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49699-panqueca-de-queijo-com-molho-branco.html