

PANQUECA DE FRANGO AO CREME DE LEITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 7 colheres de farinha de trigo

2 ovos

1 xícara de leite

1 colher de manteiga

1/2 colher de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 peito de frango cozido e desfiado

1/2 copo do caldo que cozinhou o frango

1 lata de creme de leite

Milho verde a gosto

2 copos de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, depois preaqueça uma frigideira antiaderente com um pouco de óleo.

Despeje a massa na panela, sempre com a mesma quantidade (ex: uma concha), faça uma a uma coloque em um prato.

Após fazer todas recheie, enrole, coloque num prato de forno coberto com o molho de tomate e leve ao forno para aquecer.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50985-panqueca-de-frango-ao-creme-de-leite.html>