

PANQUECAS DA LÊ

INGREDIENTES

MASSA DA PANQUECA:

Massa da panqueca: 2 ovos

1 copo de leite ou água

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de açúcar

2 copos de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de carne moída

1 colher de sal

1 cebola

1 tomate

1 pedaço pimentão

100 g de queijo prato

Milho e ervilha

Tempero verde a gosto

2 ovos cozidos

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Frite a carne com pouco de óleo e sal até dourar, coloque a cebola, tomate e o pimentão, misture o milho e a ervilha, coloque tempero verde.

Enrole as panquecas, reserve um pouco de carne para fazer um molho.

Leve a reserva de carne ao fogo com um pouco de extrato de tomate e faça um molho, pique os ovos cozidos em cima das panquecas e despeje o molho, polvilhe com queijo.

Leve ao forno por 15 minutos e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51219-panquecas-da-le.html>