

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>