

PANQUECA ESPECIAL

INGREDIENTES

- 2 xícaras de chá de leite
- 2 ovos
- 2 copos de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 caldo de legumes
- 100 g de queijo ralado (50 g para a massa e 50 g para a cobertura)
- orégano agostado (opcional)
- 1 lata de molho de tomate refogado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater todos os ingredientes (menos o molho de tomate) no liquidificador.

Aquecer uma frigideira antiaderente com uma colher de chá de azeite ou óleo.

Colocar a massa (aproximadamente 1 concha pequena) de acordo com a espessura desejada (mais fina ou mais grossa), virando a massa quando a borda estiver dourada.

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e Cobertura: Rechear com o recheio de sua preferência: carne moída com azeitona, presunto, queijo e orégano, frango com milho.

Arrume em uma travessa, por cima espalhe o molho de tomate e polvilhe com o queijo ralado,

Leve ao forno médio pré aquecido por aproximadamente 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51686-panqueca-especial.html>