

# 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 agusto (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:Recpear 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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