PANQUECA FOFINHA DE CARNE MOÍDA E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

3 xícaras de leite integral

6 ovos

1 colher de chá de azeite

4 xícaras de farinha de trigo

1 colher de chá de sal

1 kg de carne moída

2 copos de requeijão de 200 g

1 pacotinho de queijo ralado

cebolinha verde

cebola

massa de tomate

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com cebolinha verde e cebola picadinhas para temperar, assim que estiver bem fritinha coloque a massa de tomate para fazer o molho.

Bata no liquidificador leite, ovos, azeite, trigo, sal e coloque o leite até ficar no ponto da panqueca para fritar, nem muito grossa nem muito aguada.

Frite as panquecas.

Recheie com 1 colher de requeijão cada uma e coloque a carne moída, enrole e coloque na forma.

Leve ao fogo por 20 minutos.

Quando pronta o espalhe molho por cima da panqueca e jogue queijo ralado por cima e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51823-panqueca-fofinha-de-carne-moida-e-requeijao.html