PANQUECA DE SOJA COM SALSICHA

INGREDIENTES

300 g de farinha de trigo com fermento

1 ovo

400 ml de leite de soja

1 cebola media

1 pitada se sal a gosto

2 dentes de alho

1 colher de sopa margarina (light doriana)

6 salsichas

200 g de molho pronto para pizza

MODO DE PREPARO

No liquidificador misture por 5 minutos o trigo, ovo, leite, cebola, alho, sal e a margarina ate ficar uma massa liquida(com aspecto de vitamina).

unta uma frigideira grande com oleo e deixe aquecida no fogo baixo, derrame a massa na frigideira e não deixe queimar.

Em outra panela coloque as salsichas com tempero a gosto e bastante molho de pizza pronto até ficarem conziadas.

Coloque as panquecas prontas em um prato e mele-as com o molho da salsicha, em seguida enrole uma salsicha em cada panqueca e as coloque em uma forma de vidro.

Cubra com bastante molho e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52376-panqueca-de-soja-com-salsicha.html