

PANQUECA LIGHT DE QUEIJO MINAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 colher (sobremesa) de Azeite de oliva

2 xícaras (chá) de leite desnatado

1 xícara (chá) de farinha de trigo

3 ovos

sal

RECHEIO:

Recheio: 400 g de queijo Minas light

½ lata de molho de tomate

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cortar o queijo minas light em fatias grossas. Recheiar cada panqueca com 1 colher (sopa) de molho de tomate e uma fatia de queijo e enrole-as. Colocar em um refratário e cobrir com o molho de tomate. Levar ao forno pré-aquecido por cerca de 20 minutos, para derreter o queijo. Servir em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52686-panqueca-light-de-queijo-minas.html>