PANQUECA DA LÔH

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 gemas batidas

4 claras batidas

2 colheres de óleo

2 xícaras de leite

Sal a gosto

1 xícara de farinha de trigo

Recheio a gosto

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho:2 colheres de manteiga

1/2 cebola picada

1 lata de molho de tomate

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misture as claras, as gemas, o óleo o leite e o sal a gosto.

Acrescente a farinha e misture bem

PARA O MOLHO:

Para o molho:Numa panela com manteiga refogue a cebola.

Acrescente o molhoe sal a gosto.

Deixe cozinhar por 5 minutos.

Sirva enfeitando o prato com salsinha e cebolinha.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53404-panqueca-da-loh.html