

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 molho e 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>