

PANQUECA ESPECIAL DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

2 xícara de trigo
2 copo de leite
2 ovos
1 colher de óleo
1 colher de margarina
1 caldo de carne
1 kg carne moída
200 g de queijo
sal e tempero a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Prepare a carne moída de acordo com o seu gosto, deixando ela o mais sequinha que conseguir.

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador o trigo, leite, margarina, 2 fatias de queijo, óleo e os ovos até forma uma massa homogênea. A massa tem que ficar bem mole, mas cuidado para não deixar ela ficar aguada.

Depois é só fritar a massa. Para a massa sair no tamanho ideal, recomendo fritar nessas frigideiras antiaderente de ovo.

MONTAGEM:

Montagem: Depois de todas as massas fritas. Separe uma forma grande (não é necessário untar a forma). Pegue uma panqueca e coloque um pouco do recheio, depois enrole cuidadosamente e coloque na forma. Repita o processo até que todas as panquecas estejam enrolada.

Pique o queijo que sobrou, bem picadinho, use para cobri as panquecas que estão na form. Depois leve ao forno por 15 minutos, ou até que o queijo esteja derretido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53406-panqueca-especial-de-carne-moida.html>