MASSA DE PANQUECA TEMPERADA

INGREDIENTES

1 ½ xícara de chá de farinha de trigo

1 ½ xícara de chá de leite

2 ovos

1 dente de alho

½ xícara de chá de cebolinha e salsinha picados

1 pitada sal

1 colher de chá de fermento em pó

1 colher de sopa de margarina

1 pitada de sazón eu coloquei de galinha

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma vasilha, mexendo bem, ou coloque todos os ingredientes no copo do liquidificador.

Bata por alguns minutos até formar uma creme encorpado. Despeje o creme em uma vasilha. Reserve.

Unte com óleo ou margarina uma frigideira. De preferência uma antiaderente. Aqueça a frigideira em fogo alto. Coloque uma concha pequena do creme e espalhe, cobrindo toda a frigideira. Abaixe o fogo e frite até dourar a parte de baixo. Com cuidado, vire a panqueca, uma espátula ajuda. Doure o outro lado.

Retire a panqueca, reserve e faça o mesmo com o resto do creme. Depois das panquecas prontas é só enrolar com o seu recheio. Cubra com o molho de sua preferência, polvilhe queijo ralado e orégano, leve ao forno médio (200ºC) para gratinar. Retire do forno e sirva imediatamente.

Esta eu fiz com carne moída com a sobra da carne moída fiz um molho de tomate com um pouco de creme de leite.

Ficou ótimo e foi rapidinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54191-massa-de-panqueca-temperada.html