PANQUECA DE CARNE MOÍDA COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

600 g de carne moída

4 ovos

3 xícaras de farinha de trigo

5 xícaras de leite

2 colheres de sopa de azeite

1/2 cebola

2 dentes de alho

Sal e tempero a gosto

1/2 caixa de creme de leite

1/2 cebola

2 colheres de manteiga

2 colheres de farinha de trigo

1 caldo knorr

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ovos, 3 xícaras de leite e o azeite, coloque a farinha aos poucos para que a massa não fique nem muito fina nem muito grossa, sal a gosto.

RECHEIO:

Recheio:Refogue a carne moída junto com meia cebola e os dentes de alho, sal e tempero a gosto.

MOLHO:

Molho:Bata no liquidificador a cebola e 1 xícara de leite, em uma panela derreta a manteiga, a farinha e o caldo, mexa até virar uma pasta.

Depois acrescente o leite com a cebola o creme de leite e o restante do leite, depois é só montar as panquecas e colocar o molho em um refratário.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54943-panqueca-de-carne-moida-com-molho-branco.html