

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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