

PANQUECA DE PRESUNTO E QUEIJO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo de leite (250 ml)

1 ovo inteiro

3 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo

1 dente de alho

1 sazón amarelo

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: Presunto (150 g)

Queijo mussarela (150 g)

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 2 colheres (sopa) de margarina

1 copo de leite (250 ml)

1 1/2 colher (sopa) de farinha de trigo

1/2 sazón amarelo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Fritar a massa numa frigideira com teflon.

Com a massa já frita, enrolá-las com uma fatia de presunto e uma de queijo mussarela e reservá-las em um refratário.

Levar ao forno médio por aproximadamente 20 minutos.

Em quanto as panquecas estão assando, coloque todos os ingredientes do molho branco em uma panela pequena e leve ao fogo médio e mexa sem parar até levantar fervura.

Deixe cozinhar por 2 minutos e desligue o fogo.

Após as panquecas assadas banhá-las com o molho branco.

Bom apetite!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55280-panqueca-de-presunto-e-queijo-ao-molho-branco.html>