MASSA DE PANQUECA DA BRUNA

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de maisena

2 xícaras de leite

2 colheres (chá) de sal

2 ovos

1 lata de molho elefante da grande (340 g)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da panqueca no liquidificador.

Frite-as em pequenas quantidades em frigideira ligeiramente untada com óleo, só um fiozinho. Eu uso uma concha de feijão pequena para fazer os discos de panqueca.

Reserve.

Faça o molho de sua preferência.

Coloque um pouco do molho no fundo de um refratário. Reserve.

Em cada disco da panqueca passe um pouco de molho com as costas de uma colher ou um pincel de cozinha.

Recheie a gosto (presunto e queijo, calabresa com queijo, carne moída com requeijão ou um purê de batata, frango com catupiry).

Enrole as panquecas e acomode elas dentro do refratario uma ao lado da outra.

Jogue o restante do molho por cimas das panquecas e leve ao forno por 20 minutos ou até começar a borbulhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55827-massa-de-panqueca-da-bruna.html