PANQUECA ESPECIAL E NUTRITIVA COM LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

MASSA DA PANQUECA:

Massa da panqueca: 4 xícaras de trigo

1 ovo

3 colheres cheias de leite em pó

1/2 colher (sopa de margarina)

sal a gosto

1 fio de óleo

água o suficiente (consistência da massa espessa mais não muito)

RECHEIO:

Recheio:1/2 kg de camarão seco

Limão

Cheiro-verde

Sachê para aves e peixes

Creme de leite ou requeijão

MODO DE PREPARO

Bate a massa no liquidificador.

Recheio deixe o camarão uns 20 minutos de molho para tirar o sal, depois lave bem lavado dê uma leve desfiada nele e tempere com bastante cheiro-verde, limão, tempero em sachê para aves e peixes, cebola picadinha.

Refoque no óleo coloque mais um pouquninho de cebola picada e pouco de colorau e colher de estrato de tomate.

Refogue bem, por último coloque duas colheres de creme de leite ou requeijão ou se preferir os dois.

Coloque as panquecas recheadas na travessa e cubra com um molho braco de sua preferência ou um molho vermelho de camarão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56014-panqueca-especial-e-nutritiva-com-leite-em-po.html