PANQUECA COM MOLHO BRANCO E ESPINAFRE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de leite

3 ovos

3 xícaras de farinha de trigo

1 caldo de galinha

sal a gosto

MOLHO BRANCO:

Molho branco:1/2 cebola ralada

2 dentes de alho espremidos

1 molho de espinafre picado

1 colher de sopa de margarina

1/2 litro de leite

1 creme de leite sem soro

1 colher (sopa) de amido de milho

sal e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata tudo no liquidificador e frite em camadas finas numa panquequeira ou numa frigideira antiaderente com azeite para untar.

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Doure a cebola na margarina, acrescente o espinafre.

Misture e acrescente o restante dos ingredientes e mexa até engrossar. Enrole as panquecas com o molho branco por dentro.

Pode-se arrumá-las num refratário e salpicar queijo ralado por cima e gratinar no forno até que o queijo derreta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56050-panqueca-com-molho-branco-e-espinafre.html