

# PANQUECA DE MASSA LEVE, FÁCIL DE FAZER E DELICIOSA!

## INGREDIENTES

### Massa

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

2 ovos

4 colheres (sopa) de óleo

sal a gosto

### Recheio

300 g de carne moída

2 colheres (sopa) de cebola picada ou ralada

1/2 tomate cortado em cubos

1/2 lata de extrato de tomate

1 caixa de creme de leite

sal a gosto

400 g de muçarela fatiado

queijo ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

### Massa

Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, e acrescente a farinha de trigo aos poucos.

Após acrescentar toda a farinha de trigo, adicione sal a gosto.

Misture a massa até obter uma consistência cremosa.

Com um papel-toalha, espalhe óleo por toda a frigideira e despeje uma concha de massa.

Faça movimentos circulares para que a massa se espalhe por toda a frigideira.

Espere até a massa soltar do fundo e vire a massa para fritar do outro lado.

### Recheio

Em uma panela, doure a cebola com o óleo e acrescente a carne.

Deixe cozinhar até que saia água da carne, diminua o fogo e tampe.

Acrescente o tomate picado e tampe novamente.

Deixe cozinhar por mais 3 minutos e misture.

Acrescente o extrato de tomate e temperos a gosto.

Deixe cozinhar por mais 10 minutos.

Quando o molho engrossar, desligue o fogo.

Deixe esfriar o molho, acrescente o creme de leite e misture bem.

Quando estiver bem homogêneo, leve novamente ao fogo e deixe cozinhar em fogo baixo por mais 5 minutos.

#### Montagem

Recheie a panqueca com uma fatia de mussarela, uma porção de carne e enrole.

Faça esse processo com todas as panquecas.

Despeje um pouco de caldo no fundo de um refratário, para untar.

Disponha as panquecas já prontas no refratário e despeje sobre elas o restante do molho.

Polvilhe queijo ralado sobre as panquecas.

Leve ao forno para gratinar, em fogo médio, por 20 minutos ou até que o queijo esteja derretido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13609-panqueca-de-massa-leve-facil-de-fazer-e-deliciosa.html>