

PANQUECA SEM FARINHA SIMPLES E FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

2 xícaras de leite

2 xícaras de amido de milho

2 ovos

60 g de queijo parmesão ralado

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma consistência líquida e homogênea.

Aqueça uma frigideira antiaderente untada com manteiga.

Quando ela estiver bem quente, despeje uma concha da massa e gire a frigideira para que ela se espalhe.

Cozinhe em fogo baixo até que a massa comece a borbulhar e secar.

Em seguida, vire para dourar do outro lado.

Faça isso até acabar a massa do liquidificador.

Na hora de rechear, solte a imaginação para fazer diversas combinações deliciosas: frango com requeijão, espinafre com ricota, queijo com presunto etc.

Para finalizar, despeje molho branco por cima das panquecas, salpique bastante queijo ralado e leve ao forno preaquecido a 180° C, por cerca de 15 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13744-panqueca-sem-farinha-simples-e-facil-de-fazer.html>