

# PANQUECAS À VIVI

## INGREDIENTES

2 ovos  
1 e 1/2 xicara de farinha de trigo  
1 xicara de leite  
4 colheres (sopa) de óleo  
1 cebola  
cheiro-verde (salsinha e cebolinha)  
sal  
700 g de carne moída  
1 molho de tomate  
100 g de mussarela  
1 colher (chá) de fermento

## MODO DE PREPARO

### Massa

Bata tudo até que ficar homogêneo e então adicione o fermento

Use uma frigideira, aqueça coloque um fio de óleo e uma concha da massa, espalhe virando a frigideira, deixe dourar de um lado e vire fazendo mesmo processo

### Recheio

Adicione uma colher (chá) de sal e o molho de tomate

### Montando as panquecas

Coloque uma colher e 1/2 de carne moída em cada uma e enrole

Por fim, coloque o queijo por cima e leve ao forno por 10 minutos em 180° C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1413-panquecas-a-vivi.html>