

PANQUECAS À VIVI

INGREDIENTES

2 ovos

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 xícara 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>