

PANQUECA DE LIQUIDIFICADOR AO FORNO! UM PRATO RÁPIDO, PRÁTICO E DELICIOSO!

INGREDIENTES

1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

2 ovos

4 colheres (sopa) de óleo

Sal a gosto

Ingrediente do recheio:

Molho branco

Tomate picado

Cebola picada

Presunto picado

Muçarela picada

Fatias de muçarela

MODO DE PREPARO

Modo de preparo da massa:

Em um liquidificador bata todos os ingredientes, coloque uma concha em uma frigideira, depois de frita vire e frite outro lado

Montagem:

Pegue a massa da panqueca coloque os ingredientes do recheio, menos o molho, enrole e reserve. Em uma travessa coloque um pouco de molho, coloque as panquecas em cima até cobrir todo molho, muçarela, molho, panquecas, repita essa operação até completar a travessa, cubra com molho e muçarela fatiada, coloque no forno por 10 minutos, até gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14297-panqueca-de-liquidificador-ao-forno-um-prato-rapido-pratico-e-delicioso.html>