

MASSA DE PANQUECA SALGADA

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 2 xícaras de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 caldo de galinha
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher de chá (rasa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar uma massa bem lisa e homogênea

Use uma frigideira antiaderente para fritar as panquecas

Use uma concha de feijão para medida da massa

Frite até dourar, vire e frite do outro lado

Use o seu recheio preferido, distribua lado a lado numa assadeira, cubra com molho de tomate ou molho branco, queijo e leve ao forno até aquecer e derreter o queijo

Sirva quente com arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1434-massa-de-panqueca-salgada.html>