

# PANQUECA DE ESPINAFRE RECHEADA COM CREME DE PALMITO

## INGREDIENTES

Panqueca de espinafre

2 ovos

1/2 xícara (chá) de amido de milho

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (sopa) de margarina ou manteiga

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

Um punhado de espinafre

Sal a gosto

Creme de palmito

2 colheres bem cheias de amido de milho

1 tablete de caldo de galinha

1 caixa de creme de leite

Meio copo de requeijão cremoso

1 colher de manteiga ou margarina

500 ml de leite

Uma cebola pequena

Um vidro de palmito picado em pedaços pequenos

## MODO DE PREPARO

Bater tudo no liquidificador os ingredientes da massa da panqueca

Usando uma concha pequena como medida, levar cada porção de massa à frigideira aquecida

Levar ao liquidificador o amido, o caldo de galinha, o creme de leite, o requeijão, o leite e a metade do palmito

Levar ao fogo a margarina para derreter, colocar a cebola para cozinhar

Monte as panquecas colocando o creme de palmitos e um pouco de queijo mussarela

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1940-panqueca-de-espinafre-recheada-com-creme-de-palmito.html>