

RECHEIO DE PANQUECA DE RICOTA

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de passas sem semente (deixe-as de molho)

2 ovos

200 g de ricota fresca

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de creme de baunilha

MODO DE PREPARO

Bata somente as gemas com a ricota amassada até obter um creme

Junte aos poucos o açúcar e a baunilha

Escorra as passas e misture

Faça as panquecas, colocando 1/2 concha de massa na frigideira aquecida e untada com manteiga

Deixe dourar bem os dois lados

Recheie as panquecas e polvilhe com açúcar de confeiteiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/620-recheio-de-panqueca-de-ricota.html>