

PANQUECA DE AMIDO DE MILHO COM CENOURA E ESPECIARIAS

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de amido de milho

2 xícaras (chá) de leite

2 ovos

1/2 cenoura

1/2 colher (chá) de sal

1/2 colher (chá) de açafraão da terra

1/2 colher (chá) de ervas finas

MODO DE PREPARO

Dissolva o amido de milho no leite e bata todos os ingredientes (use a cenoura ralada) no liquidificador

A consistência será líquida

Unte uma frigideira antiaderente e deixe em fogo baixo

Coloque a mistura na frigideira aquecida, o suficiente para cobrir o fundo da frigideira

Quanto menos quantidade colocar, mais fininha a massa vai ficar

Espere até observar as bordas ficarem douradas

Vire a massa e deixe dourar do outro lado

Repita o processo até finalizar o conteúdo do liquidificador

Use o recheio de sua preferência

Fica super leve e deliciosa e com uma cor linda, além de supernutritiva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/78-panqueca-de-amido-de-milho-com-cenoura-e-especiarias.html>