

# PANQUECA SEM FARINHA

## INGREDIENTES

2 xícaras de leite  
2 xícaras de amido de milho  
2 ovos  
60 g de queijo parmesão ralado  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma consistência líquida e homogênea  
Aqueça uma frigideira antiaderente untada com manteiga  
Quando ela estiver bem quente, despeje uma concha da massa e gire a frigideira para que ela se espalhe  
Cozinhe em fogo baixo até que a massa comece a borbulhar e secar  
Em seguida, vire para dourar do outro lado  
Faça isso até acabar a massa do liquidificador  
Na hora de rechear, solte a imaginação para fazer diversas combinações deliciosas  
Para finalizar, despeje molho branco por cima das panquecas, salpique bastante queijo ralado e leve ao forno preaquecido a 180  
Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8005-panqueca-sem-farinha.html>