

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 recheiar, 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>