

PANQUECA RECHEADA FÁCIL

INGREDIENTES

1 peito de frango
1/2 caixa de creme de leite
5 fatias de queijo mussarela
5 fatias de presunto
temperos a gosto
2 xícaras de farinha de trigo sem fermento
6 ovos
1 pitada de pimenta-do-reino
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela cozinhe o peito de frango com temperos a gosto
Quando o caldo estiver baixo amasse o frango com uma concha, no intuito de ficar em pequenos pedaços
Adicione o queijo e o presunto, mexa só um pouco
Em um prato bata 6 claras de ovos
Depois adicione a farinha de trigo, a gema e os temperos
Mixa tudo até obter uma massa consistente não muito grossa
Frite as panquecas em fogo baixo em um fio de óleo
Faça uma panqueca e adicione o recheio
Fure com um palito de dente
Não esqueça de aquecer o recheio da panqueca para tudo ficar bem quentinho e com o queijo puxando

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8330-panqueca-recheada-facil.html>