

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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