

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

Mexa 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 bemquentinho e com o queijo puxando

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/9354-panqueca-recheada-facil.html>