

Panqueca da vovó

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 1 copo de leite;
- 1 ovo;
- 1 copo de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de óleo;
- 1 pitada de sal.

Modo de Preparo:

Bata os ingredientes no liquidificador. Pré aqueça uma frigideira de teflon com uma colherinha de óleo. Coloque a massa na frigideira com o auxílio de uma concha. Deixe assar até que a borda obtenha uma cor dourada. Vire a panqueca e recheie ao seu gosto (carne, queijo e presunto, frango etc) deixando dourar o outro lado. Enrole e reserve-as em um pirex. Cubra com molho de tomate polvilhado com queijo ralado e leve ao forno pouco antes de servir só para aquecer.

Dicas:

- Sempre que quiser pode aumentar a quantidade, é só dobrar a receita.

Panqueca da vovó

por Receitas e Mais

- Tirando o sal da receita você pode rechear a panqueca com doce de leite, brigadeiro, nutela, banana, geléia.

Fonte: <http://www.tudogostoso.com.br/>