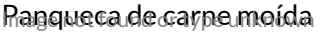
Panqueca de carne moída

www.receitasdafia.com/receitas/panqueca-de-carne-moida

Seu tempo de almoço está curto hoje e você não sabe o que fazer? Então, confira essa receita de panqueca, enquanto isso, vamos para a cozinha.


Panqueca de carne moída

15 min 8 porções

Ingredientes

- 1 xícara de chá de leite integral
- 2 ovos
- 4 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 xícara e meia de farinha de trigo

Modo de Preparo

1. Em primeiro lugar, bata todos os ingredientes líquidos e o sal no liquidificador.
2. Quando estiver homogêneo, acrescente a farinha aos poucos e bata mais.
3. Pegue uma concha da mistura e despeje em uma frigideira média em fogo médio.
4. Enquanto isso, espalhe virando a frigideira para que fique uma massa fina.
5. Quando um lado estiver dourado, vire e doure o outro. Sirva com qualquer molho e recheio.
6. Sua panqueca está pronta, bom Apetite.

Clique aqui e confira outras receitas de massa em nosso site.