PANQUECA DE ESPINAFRE RECHEADA COM CREME DE PALMITO

INGREDIENTES

Panqueca de espinafre

2 ovos

1/2 xícara (chá) de amido de milho

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (sopa) de margarina ou manteiga

1 e 1/2 xícara (chá) de leite

Um punhado de espinafre

Sal a gosto

Creme de palmito

2 colheres bem cheias de amido de milho

1 tablete de caldo de galinha

1 caixa de creme de leite

Meio copo de requeijão cremoso

1 colher de manteiga ou margarina

500 ml de leite

Uma cebola pequena

Um vidro de palmito picado em pedaços pequenos

MODO DE PREPARO

Bater tudo no liquidificador os ingredientes da massa da panqueca

Usando uma concha pequena como medida, levar cada porção de massa à frigideira aquecida

Levar ao liquidificador o amido, o caldo de galinha, o creme de leite, o requeijão, o leite e a metade do palmito

Levar ao fogo a margarina para derreter, colocar a cebola para cozinhar

Monte as panquecas colocando o creme de palmitos e um pouco de queijo mussarela

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/1940-panqueca-de-espinafre-recheada-com-creme-de-palmito.html