

PANQUECA DE CENOURA

Ingredientes

Recheio

- ✓ 4 cenouras
- ✓ 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- ✓ 1 colher (sopa) de maisena ou farinha de trigo
- ✓ ½ xícara (chá) de leite
- ✓ sal e pimenta-do-reino a gosto

Preparo

- ✓ Lavar, raspar e ralar as cenouras.
- ✓ Numa panela, refogar a cebola na manteiga e acrescentar a cenoura ralada.
- ✓ Diluir a maisena ou a farinha de trigo no leite e misturar à cenoura da panela.
- ✓ Juntar o sal e a pimenta-do-reino e mexer até cozinhar.

Massa

- ✓ 1 copo de farinha de trigo
- ✓ 1 copo de leite
- ✓ 1 ovo
- ✓ 1 colher (chá) de manteiga ou margarina
- ✓ sal

Preparo

- ✓ Bater os ingredientes no liquidificador.
- ✓ Colocar pouco menos de ½ concha desta massa em uma frigideira untada com óleo e fritar dos dois lados, formando “discos” finos de panqueca.
- ✓ Colocar o recheio e enrolar.