

## Massa para panqueca

### Ingredientes:

- 2 xícaras de chá de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo sem fermento
- 4 ovos inteiros
- 2 colheres de café de sal
- 2 colheres de sopa de óleo
- manteiga para fritar



### Modo de fazer:

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador.
2. Leve à geladeira por 15 minutos.
3. Com um pincel passe manteiga em uma frigideira e aqueça.
4. Coloque uma concha de massa e incline a frigideira para que a massa cubra todo o fundo.
5. Doure os dois lados da massa.
6. Repita a operação, sempre pincelando a frigideira com manteiga, até terminar a massa ou até a quantidade de panquecas necessárias.
7. O recheio é de sua preferência.
8. Coloque em uma assadeira forrando o fundo com molho de tomates.
9. Distribua as panquecas na forma.
10. Cubra as panquecas com mais molho, queijo ralado e, opcionalmente, pimenta do reino.
11. Leve ao forno para aquecer e derreter o queijo ralado.

Rende aproximadamente 14 panquecas utilizando uma frigideira de 20cm de diâmetro.