



Panquecas de carne



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Ovo	2 unidades	100 g
Margarina sem sal	1 colher (sopa)	15 g
Farinha de trigo	1 xícara e meia (chá)	170 g
Fermento (em pó)	1 colher (chá)	4 g
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Patinho bovino (moído)	20 colheres (sopa)	500 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	4 colheres (sopa)	80 g
Água	4 colheres (sopa)	60 ml

Modo de Preparo

1. Faça a massa: no copo do liquidificador, coloque o leite, os ovos, a margarina, a farinha de trigo, o SABOR A MI® e o fermento, e bata até obter uma mistura homogênea.
2. Em uma frigideira média (16 cm de diâmetro) untada, coloque 1 concha da massa, gire e frite em fogo médio até que as bordas se soltem facilmente, cerca de 30 segundos de cada lado. Repita o processo com o restante da massa.
3. Prepare o recheio: em uma panela média, aqueça o óleo em fogo alto e refogue a carne por

10 minutos, ou até dourar. Junte o SABOR A MI®, o EXTRATO DE TOMATE AJINOMOTO® e a água, e misture bem.

4. Recheie as panquecas e sirva em seguida, acompanhada do molho de sua preferência.