



Imagem: Reprodução/WEB

## MASSA DE PANQUECA SIMPLES

### INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de óleo

### MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma consistência cremosa. Unte uma frigideira com óleo e despeje uma concha de massa. Faça movimentos circulares para que a massa se espalhe por toda a frigideira. Espere até a massa se soltar do fundo, vire e deixe fritar do outro lado. Acrescente o recheio de sua preferência, enrole e está pronta para servir.

## MOLHO BRANCO SIMPLES

### INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de leite frio
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 dentes de alho picados
- ½ cebola média picada
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo (ou maisena)
- 1 tablete de caldo de legumes
- Sal a gosto

### MODO DE PREPARO

Dissolva a farinha de trigo em ½ xícara de leite e reserve. Em uma panela, doure o alho e a cebola na margarina. Adicione o leite com a farinha, mexa um pouco e acrescente o restante do leite. Após a fervura, adicione o caldo de legumes. Mexa, constantemente, até ficar cremoso.



Imagem: Reprodução/WEB