**PANQUECAS SIMPLES E GOSTOSAS**



**Ingredientes:**

**Modo de preparo:**

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador por 2 minutos.
2. Em seguida desligue e, com uma colher, misture a farinha que grudou no copo do liquidificador.
3. Bata novamente só para misturar e reserve.
4. Unte a frigideira com um fio de óleo e leve ao fogo até aquecer.
5. Com o auxílio de uma concha, pegue uma porção de massa e coloque na frigideira, gire a frigideira para espalhar bem a massa.
6. Abaixe o fogo e deixe dourar por baixo, em seguida vire do outro lado e deixe dourar, repita até dourar
7. No final coloque a carne moída cozida

- 2 xicaras (chá) de farinha de trigo

- 3 Ovos

- 2 xicaras (chá) de leite

- 1 Pitada de sal

- 1kg carne moída