**Ingredientes**

***Massa***

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1 1/2 | xícara de chá de leite |
| 1 | xícara de chá de farinha de trigo |
| 2 | ovos |
| 1 | colher de café de sal |
| 1 | colher de chá de manteiga ou óleo para untar frigideira |

***Recheio***

|  |  |
| --- | --- |
| 2 | colheres de sopa de azeite |
| 1/2 | cebola |
| 2 | dentes de alho picados |
| 500 | gramas de carne moída |
| 2 | colheres de sopa de extrato de tomate |
| 1 | Cubo de Caldo Knorr Carne |
| 2 | xícara de água fervente |
| 2 | colheres de sopa de salsinha picada |

***Montagem***

Opcional: 100 g de mussarela ralada

Modo de Preparo

**Como Fazer**

1No liquidificador, bata todos os ingredientes da massa até ficar homogêneo. Deixe descansar por 20 minutos.

2Enquanto isso prepare o recheio: numa frigideira aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho por 1 minuto até murcharem. Junte a carne e refogue até dourar por igual mexendo bem para desmanchar.

3Acrescente o extrato de tomate e o cubo de caldo de carne KNORR já dissolvido na água. Tampe a panela e deixe cozinhar por 5 minutos mexendo de vez em quando. Retire do fogo, junte a salsa e reserve.

4Após o tempo de descanso da massa, aqueça uma frigideira antiaderente em fogo médio. Unte com manteiga ou óleo e derrame com uma concha da massa no centro fazendo movimentos circulares para espalhar a massa na frigideira.

5Quando a panqueca perder o aspecto de molhada e começar a aparecer bolhas, vire com uma espátula. Aguarde dourar do outro lado e transfira para um prato. Repita o procedimento até acabar a massa.

6Recheie os discos de panqueca com o recheio reservado e enrole.

7Disponha em um refratário e cubra com o molho de sua preferência.

***Dê seu toque***

1Essa massa de panqueca é super versátil e pode ser usada tanto para recheios salgados como doces, ou até mesmo consumida aberta com frutas e mel.

2Substitua a carne moída por frango desfiado com requeijão ou opte por versões vegetarianas, com abobrinha ou palmito.

3As versões doces não precisam ir ao forno.