

Rendimento: 8 pessoas

Ingredientes:

1 dente de alho

2 unidades de cheiro verde

2 ½ de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

2 ½ xícara (chá) de leite

2 ovos

1 pitada de sal

Como preparar:

Bata todos os ingredientes (menos a farinha de trigo) no liquidificador. Acrescente a farinha aos poucos. Deixe descansar por 15 minutos. Unte uma pequena frigideira (preferivelmente anti-aderente) e deixe-a esquentar bem. Ponha uma colher cheia de massa, espalhando bem por uma superfície do tamanho da panqueca que desejar fazer. Deixe até que as bordas possam ser desprendidas com uma colher. Vire-a do outro lado - estando frita dos dois lados, tire-a do fogo e repita a operação até terminar a massa. Enrole uma a uma com o recheio de sua preferência.

[Joomla SEF URLs by Artio](#)