

PANQUECA AMERICA DOCE

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1/2 xícara de leite
- 1 xícara de farinha
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de óleo
- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha
- 1/4 de unidade de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela o ovo e o leite e misture até virar um líquido de cor bege amarelado

Depois, coloque aos poucos a farinha até virar uma massa um pouco grossa

Nessa massa grossa, coloque o açúcar, o óleo, o sal e a essência de baunilha

Depois de misturar tudo, coloque o fermento

Quando estiver tudo misturado, coloque a frigideira no fogo (frigideira antiaderente) e deixe por 30 segundos em fogo alto

Depois de 30 segundos, coloque em fogo baixo e coloque duas colheres de sopa para cada panqueca

Quando ficar com bolinhas, vire

Depois é só colocar no prato deixar esfriar um pouco

Se quiser, adicione

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6151-panqueca-america-doce.html>