

# Receita de Panqueca Americana



Receita de Panqueca Americana

Ingredientes

Açúcar: 2 colheres de sopa

Farinha de trigo: 135g

Leite: 130 ml

Manteiga derretida: 2 colheres de sopa

Manteiga para cozinhar as panquecas

Ovo: 1 un

Fermento em pó: 1 colher de chá

Sal:  $\frac{1}{2}$  colher de chá

Modo de Preparo

Peneire numa tigela grande os ingredientes secos: farinha,

fermento, sal e açúcar.

Em outra tigela bata suavemente o leite com o ovo e depois a [manteiga](#) derretida.

Adicione a mistura de leite com os secos e bata com o auxílio de um garfo, até que forme uma massa homogênea. Reserve por alguns minutos.

Aqueça a frigideira antiaderente em fogo médio e adicione a manteiga. Assim que derreter, coloque um pouco de massa de panqueca.

Quando a parte de cima começar a borbulhar, vire com o auxílio de uma espátula. A massa deve estar bem dourada dos dois lados e ter 1 cm de altura.

Repita essa operação com toda a massa.

Sirva acompanhada de frutas frescas e geleia de mirtilo.

## **Receita de Panqueca Americana**

Tempo: 30 minutos

Rendimento: 2 porções