

PANQUECAS (SUGESTÕES)



INGREDIENTES

- 130 ml de leite
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1/2 colher (chá) de sal
- Manteiga para pincelar

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Misture numa tigela a farinha com o fermento, o sal e o açúcar. Noutra tigela, envolva o ovo batido com o leite e, de seguida, junte a manteiga derretida. Deite sobre a mistura da farinha e, com a ajuda de um garfo, mexa tudo muito bem ate a massa ficar lisa. Cubra com película aderente e deixe repousar por alguns minutos.
2. Leve ao lume uma frigideira antiaderente e pincele com um pouco de manteiga. Deite uma porção de massa na frigideira e deixe cozinhar até formar bolhas. Vire ao contrário e deixe cozer ate ficar a panqueca ficar dourada e tiver crescido cerca de 1 cm.
3. Repita o processo anterior até a massa esgotar. Pode servir as panquecas com açúcar e canela, gelado. Chocolate , etc.