

PANQUECA AMERICANA COM MOLHO ESPECIAL DE AÇÚCAR MASCADO

INGREDIENTES

Massa

1 e ¼ de xícara de trigo

1 xícara de leite

1 ovo

1 colher (sopa) de margarina derretida

1 colher (chá) rasa de fermento

Molho

1 xícara de açúcar mascado

1 caixinha de creme de leite

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de glucosa de milho ou 1 colher (sopa) de mel

MODO DE PREPARO

Adicione o trigo, ovo e leite e misture bem

Adicione o fermento e espere uns 10 minutos

Frite as panquecas em uma frigideira untada com margarina no fogo baixo e quando estiver com muitas bolhas, vire para fritar o outro lado

Pronto

Dicas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3838-panqueca-americana-com-molho-especial-de-acucar-mascado.html>