

# PANQUECA COM FARINHA DE AMÊNDOAS

## INGREDIENTES

- 1 ovo
- 3 colheres (sopa) cheias de farinha de amêndoas
- 1 colher (café) rasa de fermento em pó para bolo
- 1/2 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1/2 colher (sopa) de farinha de coco
- 1 colher (café) rasa de canela em pó
- 25ml de leite
- 1 colher (sopa) cheia de óleo de côco (1 e 1/2 colher se o óleo estiver liquido)

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes numa tigela até obter uma massa homogênea e pastosa

Unte uma frigideira teflon pequena

Coloque a metade da massa na frigideira

Apos uns 8 minutos, tente ver se ja é possível vira

Vire a panqueca

Quando ela estiver firme e douradinha dos dois lados, é sinal de que está pronta

Repita o processo com a outra metade da massa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4329-panqueca-com-farinha-de-amendoas.html>