

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 líquido)

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>