

PANQUECA AMERICA DOCE

INGREDIENTES

1 ovo

1/2 xícara de leite

1 xícara de farinha

2 colheres (sopa) de açúcar

1 pitada de sal

1 colher (chá) de óleo

1 colher de sobremesa de essência de baunilha

1/4 de unidade de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela o ovo e o leite e misture até virar um líquido de cor bege amarelado

Depois, coloque aos poucos a farinha até virar uma massa um pouco grossa

Nessa massa grossa, coloque o açúcar, o óleo, o sal e a essência de baunilha

Depois de misturar tudo, coloque o fermento

Quando estiver tudo misturado, coloque a frigideira no fogo (frigideira antiaderente) e deixe por 30 segundos em fogo alto

Depois de 30 segundos, coloque em fogo baixo e coloque duas colheres de sopa para cada panqueca

Quando ficar com bolinhas, vire

Depois é só colocar no prato deixar esfriar um pouco

Se quiser, adicione

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5402-panqueca-america-doce.html>