

PANQUECA AMERICANA COM FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo com fermento
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de amido de milho (opcional)
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de manteiga derretida

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a farinha de trigo com fermento, o açúcar, o amido e o sal

Adicione o ovo e mexa bem

Adicione o leite e a manteiga

Misture até ficar bem homogêneo

Unte uma frigideira com manteiga ou óleo

Assim que a frigideira estiver quente, despeje uma concha da mistura

Quando estiver formando pequenas bolhas na superfície da sua panqueca, está na hora de virar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8124-panqueca-americana-com-farinha-de-trigo-com-fermento.html>