

# Panquecas de queijo Quark



Grau de Dificuldade: Simples

Custo da Refeição: Baixo

Tempo Preparação: 10 minutos

Tempo Cozedura: +/- 30 minutos

Doses: 8

## INGREDIENTES

- 125g de queijo Quark
- 1 ovo
- 7 colheres de sopa de farinha
- 1 colher de sobremesa de fermento
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 50ml de leite
- q.b. de caramelo líquido ou mel (opcional para cobertura)
- q.b. de nozes (opcional para cobertura)
- q.b. de óleo/margarina (para untar crepeira/frigideira)

## INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Num recipiente bata o ovo com o queijo Quark.
2. Junte a farinha, o fermento e o açúcar. Misture.
3. Adicione aos poucos o leite, até obter uma massa fluída e sem grumos.
4. Ligue a crepeira (ou leve a lume brando uma frigideira).
5. Quando estiver bem quente passe na superfície da mesma um papel de cozinha molhado em óleo.
6. Verta uma concha de massa.
7. Quando a panqueca começar a fazer pequenas bolhas, vire-a com cuidado.

8. Quando estiver dourada de ambos os lados, retire-a e reserve num prato.
9. Repita os passos 5,6,7 e 8 até esgotar a massa.
10. Disponha as panquecas num prato, regue com caramelo liquido (ou mel) e decore com nozes.
11. Sirva de imediato.