

Panquecas



Grau de Dificuldade: Simples

Custo da Refeição: Baixo

Tempo Preparação: 10 minutos

Tempo Cozedura: +/-30 minutos

Doses: 10

INGREDIENTES

- 150g farinha
- 50g açúcar
- 1 colher de chá fermento em pó
- 1/2 colher de chá sal
- 1 ovo M
- 200ml leite meio gordo
- qb manteiga (para untar)

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Numa taça, misture a farinha, o açúcar, o fermento, o sal, o ovo e o leite. Bata bem com uma vara de arames para que fique sem grumos.
2. Numa frigideira anti-aderente e em lume brando, derreta a manteiga. Verta uma colher de sopa de massa na frigideira e espalhe ligeiramente a massa.
3. Quando a parte de cima da panqueca começar a ficar com pequenas bolhas, pode virá la com a ajuda de uma espátula. Repita o processo até acabar a massa, adicionando sempre que necessário manteiga na frigideira.
4. Sirva as panquecas acabadas de fazer com mel, frutos vermelhos ou simplesmente com açúcar e canela.