

PANQUECA/WAFFLE DOCE

INGREDIENTES

- 1 1/4 xícara (chá) de farinha de trigo (branca ou integral)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 2 ovos levemente batidos
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes secos em uma tigela.

Bata os ovos levemente, junte aos poucos todos os ingredientes molhados.

Preaqueça a frigideira ou a waffleira.

Deixe a massa descansar por uns 5 minutos, no máximo, para o fermento fazer efeito.

Quando a frigideira ou a waffleira estiver bem quente, unte com manteiga (com um pincel).

Coloque a massa para cobrir o espaço que desejar na frigideira, ou toda a superfície da waffleira, acertando com uma espátula.

Deixe cozinhar bem, até formar uma casquinha dourada meio durinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14295-panqueca-waffle-doce.html>