PANQUECA LIQUIDIFICADOR FÁCIL

INGREDIENTES

1 ovo

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara de água morna

2 xícaras de leite em temperatura ambiente

3 colheres (sopa) de óleo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 pitada de sal (ou a gosto)

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador, em velocidade média, todos os ingredientes líquidos e bata por um minuto.

Em seguida, acrescente o ovo e continue batendo por mais 1 minuto.

Após isso, diminua a velocidade do liquidificador para baixa e vá colocando cada um dos ingredientes sólidos, um a um, batendo em intervalos de 1 minuto (comece com a farinha de trigo, depois acrescente o fermento e, por fim, o sal).

Bata até a mistura ficar homogênea, criando bolhas.

Esquente a frigideira em fogo médio e vá acrescentando a mistura até formar o tamanho desejado.

Se quiser uma panqueca mais fininha, basta espalhar a mistura em movimentos circulares.

Faça o recheio que desejar, salgado ou doce e aproveite.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16629-panqueca-liquidificador-facil.html