

PANQUECA FOFINHA TIPO AMERICANA

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata ligeiramente o ovo com um garfo.

Misture o óleo e o leite.

Coloque o açúcar e o sal.

Vá colocando a farinha de trigo aos poucos, para não embolotar e, por último adicione o fermento em pó.

Mexa até que a massa fique lisa e todos os ingredientes bem misturados.

Aqueça um fio de óleo em uma frigideira e coloque um montinho da massa (se preferir, use uma concha como medida, para que as panquecas fiquem parecidas em tamanho.)

Aguarde até que a massa desgrude do fundo (ou até que as bolhas em cima estourem) e, com a ajuda de uma espátula, vire a panqueca para dourar o outro lado.

Vá fazendo isso até que acabe a massa, que geralmente rende em torno de 8 panquecas pequenas.

Sirva quentinha.

Dica de acompanhamento: mel, doce de leite, manteiga, requeijão, pura, como quiser.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18786-panqueca-fofinha-tipo-americana.html>