

# PANQUECAS – AS MELHORES

## INGREDIENTES

2 ovos

1 xícara (chá) de leite integral

2 xícaras (chá) de água

1 colher (chá) de sal

3 colheres (sopa) de óleo

2 xícaras (chá) de farinha de trigo “tipo 1” peneirada

1 colher (chá) fermento em pó (químico)

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, a água, os ovos, o sal e o óleo.

Em seguida, acrescente a farinha peneirada e bata bem.

Após bater bastante a massa, acrescente o fermento e bata bem novamente.

Deixe descansar por uns 15 minutos.

Em uma frigideira antiaderente e untada de manteiga ou margarina, vá fritando as panquecas.

Recheios e molhos a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21666-panquecas-as-melhores.html>