

PANQUECAS DE FUBÁ

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de fubá
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture todos ingredientes secos, depois o ovo e misture bem

Adicione o leite, a essência e mexa bem até obter uma massa homogênea.

Aqueça uma frigideira em fogo baixo, unte com um papel toalha pouco molhado com óleo.

Retire a frigideira por um instante do fogo e com uma concha pequena, adicione massa no centro usando a mesma para dar forma.

Frite a panqueca até encher de bolhas e começar a secar as bordas, vire com ajuda de uma escumadeira, e deixe fritar.

Ótima opção de café da tarde e da manhã.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22064-panquecas-de-fuba.html>