

PANQUECA AMERICANA DE BATATA DOCE

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha integral
- 1 xícara de leite de coco caseiro (ou leite da sua escolha)
- 1/4 de xícara de batata doce (cozida e descascada)
- 1 colher (sopa) rasa de açúcar de coco (ou açúcar da sua escolha)
- 1 colher (sopa) de óleo de coco (opcional)
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 3 colheres (chá) de fermento (se colocar demais altera o sabor da receita)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura bem grossa e pesada.

Caso a massa fique fina, acrescente mais batata doce ou acrescente mais leite se ela ficar muito grossa.

Despeje pequenas porções da massa em uma frigideira antiaderente untada com manteiga e deixe fritar.

Sirva com mel, compotas de frutas, geleia ou apenas um pouco de manteiga por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22320-panqueca-americana-de-batata-doce.html>