

PANQUECA AMERICANA DE ABÓBORA

INGREDIENTES

- 1 e 1/4 xícara de farinha
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1/2 colher (chá) de canela em pó
- 1/2 colher (chá) de gengibre em pó
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 xícara de leite
- 6 colheres (sopa) de purê de abóbora
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 ovo

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos e reserve.

Em uma tigela separada, misture o leite, purê de abóbora, manteiga e ovo.

Despeje o líquido sobre os ingredientes secos até incorporar bem.

Aqueça uma frigideira com um pouco de manteiga (sempre acrescente a manteiga antes da massa, para não grudar e dar mais sabor).

Coloque uma pequena quantidade de massa por vez, cerca de 1/3 de xícara.

Deixe até dourar de uma lado, sem mexer, e vire para dourar do outro lado.

Repita até acabar a massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/23966-panqueca-americana-de-abobora.html>