

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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