

PANQUECA SUPERFÁCIL DE BANANA COM QUEIJO

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 ovos
- 1/2 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara de leite
- 1 banana picada

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o fermento em pó, o açúcar, e o sal.

Em outro recipiente, bata os ovos com o garfo, acrescente o leite, a manteiga e misture.

Junte a mistura da farinha à mistura de ovos até ela escorrer lentamente pela colher (nem muito líquida, nem muito sólida).

Aqueça uma frigideira com óleo e coloque 1/2 xícara (chá) por panqueca na frigideira.

Após acrescentar a massa na frigideira, adicione a banana picada até cobrir toda a parte da panqueca. Vire e deixe dourar.

Não é necessário derreter a manteiga antes de adicioná-la à mistura de ovos, pois na hora de fritar, ela derrete e não fica os pedacinhos na panqueca!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26619-panqueca-superfacil-de-banana-com-queijo.html>