

BLUEBERRY PANCAKE (PANQUECA DE BLUEBERRY)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 colher (chá) de sal
1 xícara de leite
2 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres (chá) de óleo
2 colheres (chá) de essência de baunilha
4 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (chá) de fermento em pó

COBERTURA:

Cobertura: geleia de blueberry (utilizei queensberry)
mel (ou melado de cana)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador, e bata até o ponto de estar homogêneo.
Em uma frigideira, coloque em média, 3 colheres de sopa da massa.
Vire a massa, para que frite os dois lados.
Empilhe todas as panquecas que forem sendo fritas em um prato.

COBERTURA:

Cobertura: Coloque a geleia em uma panela, ao fogo brando.
Dependendo da quantidade de geleia utilizada, despeje água até o ponto de não perder tanto a consistência e misture.
A cada panqueca que será "empilhada", pode ser colocado de recheio um pouco da cobertura e mel

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27318-blueberry-pancake-panqueca-de-blueberry.html>