

PANQUECA DE BANANA, MEL E CANELA

INGREDIENTES

PANQUECA:

Panqueca: 1 xícara e 1/2 de farinha de trigo com fermento

2 colheres de sopa de açúcar

1 xícara de leite

2 colheres de óleo de canola

1 pitada de sal

1 banana picada

CALDA:

Calda: 2 bananas picadas

4 colheres de sopa de mel

1 colher de canela em pó

MODO DE PREPARO

PANQUECA:

Panqueca: Misture todos os ingredientes no liquidificador.

Aqueça uma frigideira anti-aderente e coloque pequenas porções de massa no centro.

Frite dos dois lados até dourar e reserve.

Repita o procedimento até terminar a massa.

CALDA:

Calda: Acrescente as bananas picadas em fatias finas na frigideira.

Adicione o mel e a canela.

Misture até obter uma calda líquida e derrame sobre as panquecas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27940-panqueca-de-banana-mel-e-canela.html>