

PANQUECAS DE MILHO

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite
- 1 ovo
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 colher de chá de fermento químico em pó
- sal e pimenta a gosto
- 1 lata de milho verde (sem a água)

MODO DE PREPARO

Bata o leite, o ovo e o trigo no liquidificador.

Acrescente sal e pimenta a gosto e 2 colheres de sopa do milho.

Bata novamente. Depois misture o restante do milho na massa e não bata mais.

Frite as panquecas normalmente (eu uso uma frigideira bem pequena e de teflon).

Deixe ficarem bem douradinhas mas cuidado para não queimar!

Se você for vegetariano, pode comer as panquecas puras que ficam uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30518-panquecas-de-milho.html>