

PANQUECA DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

- 1 e 1/4 xícaras de farinha de arroz (ou mistura de farinha sem glúten)
- 1 colher de sopa rasa de fermento em pó
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1/2 colher de sobremesa de sal
- 1 ovo batido
- 1 e 1/4 xícara de leite de soja (ou achocolatado de soja)
- 1 colher de sopa de óleo
- 1/2 xícara de cacau em pó
- 1 colher de sopa de canela
- 1 banana
- Agave (ou mel) a gosto

MODO DE PREPARO

Peneire os ingredientes secos.

Misture o ovo, o leite e o óleo, adicionando-os aos ingredientes secos, mexendo apenas o suficiente para umedecer a farinha.

A massa deverá ficar grossa e um pouco empelotada e não lisa e líquida.

Despeje a massa na frigideira quente e untada com um fio de óleo (ou Ghi).

Ao colocar a mistura na frigideira espere que as bolhas formadas na massa estourem, isto indicará o momento que a panqueca pode ser virada.

Siva com a banana picada e o Agave (ou mel) por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32200-panqueca-de-chocolate-sem-gluten-e-sem-lactose.html>