PANQUECA AMERICANA (AMERICAN PANCAKE)

INGREDIENTES

1 e 1/4 xícaras de chá de farinha de trigo

1 ovo

1 e 1/4 xícaras de chá de buttermilk*

1/4 de xícara de açúcar cristal

1 pitada de sal

1 colher de chá cheia de fermento em pó

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

1/4 de xícara de óleo

Algumas gotas de essência de baunilha a gosto

Buttermilk é o leitelho (é o líquido que restou na fabricação da manteiga), muito difícil de ser encontrado no Brasil, mas é muito usado em receitas americanas pois dá leveza a massa (e realmente faz a diferença).

Para fazer em casa misture uma colher de sopa de caldo de limão (ou vinagre branco) em uma xícara de chá de leite integral, misture e deixe descansar por 15 minutos.

Mexa novamente e está pronto para ser usado.

MODO DE PREPARO

Separe o fermento e o bicarbonato

Coloque o restante dos ingredientes no liquidificador e bata

Quando a massa estiver pronta coloque o fermento e o bicarbonato e bata bem rapidinho, só para misturar.

Aqueça uma frigideira antiaderente no fogo médio

Coloque cerca de uma concha média de massa

Quando a borda começar a ficar firme (cerca de 2 minutos), vire a panqueca.

Pode ser servida com requeijão cremoso, manteiga, manteiga temperada, mel com canela, nuttela, calda de frutas, géleia ou com maple syrup (tem no Pão de açúcar e no Wall Mart).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32761-panqueca-americana-american-pancake.html