

MASSA BÁSICA DE PANQUECA AMERICANA

INGREDIENTES

1 xícara de chá de trigo (com fermento é melhor)

2 ovos

3 colheres de chá de fermento em pó

1 colher de sopa bem cheia de açúcar

2 colheres de manteiga

3 colheres de sopa de suco de limão

1 xícara de chá de leite

2 colheres de chá de essência de baunilha (opcional)

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture o açúcar, o trigo, o sal e o fermento e reserve.

Em um copo à parte, misture o suco de limão e o leite, mexa e espere 15 minutos, até obter uma mistura um pouco consistente.

Em outro recipiente, misture bem a manteiga e adicione os ovos e a essência de baunilha, mexa bem.

Aos poucos, vá misturando os ingredientes secos, misturados no primeiro recipiente, mexendo bem para não criar gruminhos.

Unte uma frigideira anti-adherente com óleo, usando papel toalha e frite até começar a ver bolinhas se formando e os lados já estiverem mais sequinhos. Vire e faça o mesmo com o outro lado.

Se a massa ficar ainda um pouco fina, adicione mais uma ou duas colheres de trigo, para ficar um pouquinho mais durinha.

Pode ser usada com diversas combinações salgadas, como requeijão, manteiga, entre outras. E doces, como brigadeiro mole, beijinho mole combinados com algumas frutas. Fica uma delicia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaisrapidas.com.br/receita/34529-massa-basica-de-panqueca-americana.html>