

PANQUECA DE PILHA (TIPO AMERICANA) DO DÚ BADARÓ

INGREDIENTES

6 colheres (bem cheias) de sopa de farinha de trigo

2 ovos

1 e 1/2 copo de leite

1 pitada de sal

1 colher de café bicarbonato de sódio

(opcional) 1 colher de café de paprica doce

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Pegue todos os ingredientes e bata no liquidificador até a massa ficar cremosa e homogênea com uma consistência de vitamina.

Se ficar líquida demais adicione aos poucos a farinha até a consistência desejada.

Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo médio (se o antiaderente estiver bom não ponha óleo, senão, ponha um mínimo de óleo e espalhe com papel toalha pela frigideira).

Despeje lentamente a massa de maneira a formar um círculo no centro da frigideira mais ou menos entre 10 e 15 cm de diâmetro (Não gire ou espalhe a massa deixe ela ganhar consistência no formato).

Quando as bolhas que se formarem começarem a se tornar buracos na massa vire.

Deixe selar por uns 10 segundos e coloque num prato com a parte mais clara para cima (essa é a parte que absorve a cobertura).

Coloque a cobertura que preferir: Calda de chocolate, mel e manteiga, requeijão etc (se encontrar no Brasil o xarope de maple, também é uma delícia).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35954-panqueca-de-pilha-tipo-americana-do-du-badaro.html>