

PANQUECA AMERICANA (ORIGINAL)

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 ovo grande
- 1 xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO

Em uma tigela grande, misture a farinha, o fermento, o bicarbonato, o sal e o açúcar.

Acrescente os demais ingredientes, mexendo com um batedor de arames até formar uma mistura uniforme.

Deixe a massa descansar por 5 minutos.

Aqueça uma frigideira antiaderente e pincele com azeite ou manteiga.

No centro, espalhe 2 colheres (sopa) da massa para formar uma panqueca grossa de 10 cm de diâmetro.

Deixe cozinhar em fogo baixo até formar bolhas e dourar o lado inferior.

Vire e doure o outro lado.

Repita o processo com a massa restante. (mais ou menos 12 panquecas)

Sirva no café da manhã ou no lanche.

Espalhe sobre a panqueca, manteiga, mel, manteiga de amendoim, requeijão, nutella, mapple ou geleia.

Vai bem com leite, café ou suco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36727-panqueca-americana-original.html>