

PANQUECA AMERICANA (BOLO DE FRIGIDEIRA)

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de chá de leite
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 ovo
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de manteiga derretida
- 1 colher de chá de baunilha, ou outra essência de sua preferência

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela todos os ingredientes e o ovo (sem a pele da gema). Misture com cuidado com uma colher de pau, só para a farinha não pular da tigela quando você usar a batedeira. Misture até ficar homogênea. Prepare uma frigideira untada e aquecida.

Com uma concha pequena retire uma porção da massa e despeje na frigideira sem espalhar. Espere dourar e vire para dourar o outro lado. Repita o mesmo processo até terminar a massa. Sirva com geleia, chocolate, goiabada, o que preferir. Na minha coloquei geleia de morango com pimenta.

Importante: a massa não pode estar muito mole, fogo baixo para não queimar, e quando for colocar a massa tire a frigideira do fogo, depois coloque de volta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38146-panqueca-americana-bolo-de-frigideira.html>