

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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