

PANQUECA DE MAÇÃ

INGREDIENTES

6 ovos

300 g de farinha de trigo

2 e 1/2 xícaras (chá) de leite

6 maçãs sem casca e cortadas em tiras finas

2 colheres de sopa manteiga sem sal

2 colheres de sopa de açúcar

1 dose de rum

sorvete para acompanhar

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, farinha e o leite e bata bem.

Unte com a manteiga uma frigideira anti-aderente e despeje uma concha da massa, deixe em fogo baixo.

Depois de 30 segundos, coloque sobre a massa tiras finas de maçã sem casca e despeje mais uma concha de massa.

Após um minuto, vire do outro lado e deixe por mais um minuto. Reserve.

Em uma frigideira, em fogo baixo, coloque uma colher de manteiga e duas colheres de açúcar. Deixe derreter e coloque a panqueca reservada.

Para finalizar, despeje homogeneamente a dose de rum. Deixe pegar fogo para flambar.

Retire e ponha em um prato já untado com manteiga e açúcar a gosto.

Repita o processo para os demais crepes.

Coloque sob a massa uma bola de sorvete e despeje nozes moídas em cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38996-panqueca-de-maca.html>