

PANQUECA AMERICANA COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

PARA PANQUECA:

Para panqueca: 1 e 1/4 xícara de chá de farinha de trigo com fermento

1 colher de sopa de açúcar

2 ovos levemente batidos

1 xícara de chá de leite

2 colheres de sopa de manteiga derretida

Pitada de sal

Óleo para untar

PARA A CALDA:

Para a calda: 4 colheres de chocolate em pó

2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

PARA A PANQUECA:

Para a panqueca: Misture em um recipiente a farinha, o açúcar e o sal.

Em outro recipiente misture os ovos, o leite e a manteiga.

Acrescente os líquidos aos secos, não misture muito.

O ponto da massa, não deve ser muito líquido, deve escorrer lentamente.

Aqueça e unte (com o óleo) a frigideira e coloque a massa no centro (1/4 da xícara por panqueca).

PARA A CALDA:

Para a calda: Leve os ingredientes ao fogo e mexa.

Acrescente água aos poucos.

Com muita água, a calda não endurece.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41250-panqueca-americana-com-calda-de-chocolate.html>