

PANQUECAS USA

INGREDIENTES

1 ovo

200 ml de leite

Uma colher de chá de fermento em pó

140 g de farinha

Um poquinho de sal

20 g de açúcar

30 g de manteiga (melhor sem sal)

Xarope de bordo (o tradicional) se não tiver usar brigadeiro ou caramelo

MODO DE PREPARO

Numa tigela misturar o ovo e o leite.

Em outra tigela misturar os ingredientes secos: farinha, açúcar, sal e fermento.

Misturar os ingredientes líquidos com os secos.

Adicionar a manteiga deretida e misturar.

Untar a frigideira com um pouco de manteiga e derramar um pouco da massa da panqueca, mais ou menos uma ou metade de uma concha (colher).

Atenção: chama baixa!

Quando em cima começar a formar-se muitas bolhas é a hora de virar a panqueca!

Depois de acabar toda a massa, empilhar as panquecas e cobrir com a cobertura escolhida.

Pronto?

Agora é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43762-panquecas-usa.html>