

MASSA AMERICANA DE PANQUECA

INGREDIENTES

- 200 g de farinha
- 1 colher de chá de fermento
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 pitadinha de sal
- 2 ovos ligeiramente batidos
- 250 ml de leite
- 1 colher de sopa de manteiga derretida

MODO DE PREPARO

Misture a farinha com o fermento em uma tigela. Coloque o açúcar e o sal nas quantidades pedidas, e faça um buraco no meio.

Em separado, bata ligeiramente os ovos, o leite e a manteiga derretida. Coloque no buraco feito na mistura de farinha e misture com cuidado até formar uma massa homogênea, sem bolinhas.

Cubra a tigela deixe a massa descansar por 15 minutos.

Coloque um pouco de manteiga em uma frigideira.

Coloque em fogo baixo/médio, em seguida, 2 colheres de sopa de massa.

Doure as panquecas de ambos os lados (como você gostar).

Sirva com a cobertura/recheio de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45280-massa-americana-de-panqueca.html>