PANQUECA SIMPLES (RECHEIO DOCE OU SALGADO)

INGREDIENTES

8 colheres de farinha de trigo

1 e 1/2 xícaras de leite

1 colher de sopa de açúcar

5 colheres de sopa de manteiga/margarina derretida

3 ovos

1 colher de chá de sal

1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Basta colocar todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha, acrescente a farinha aos poucos.

Deixe bater por algum tempo, até a massa criar bolhas, as panquecas ficam mais macias.

Aqueça uma frigideira com um fio de azeite (se for antiaderente uso o azeite apenas na primeira panqueca) e coloque uma concha de massa (uso uma frigideira pequena, um pouco maior do que aquelas para fritar ovo! Assim a panqueca fica num tamanho bom e não muito fina).

Sempre em fogo baixo para não queimar!

Quando você perceber que as bordas da panqueca estão douradas é hora de virar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48728-panqueca-simples-recheio-doce-ou-salgado.html