

PANQUECAS MACIAS

INGREDIENTES

- 1 1/4 xícaras de farinha de trigo
- 1 pitada grande de sal
- 1/2 colher (chá) sal
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 1 ovo grande
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida e levemente resfriada
- 1 xícara de leite integral
- Manteiga para untar a frigideira

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos em conjunto. Reserve.

Em uma tigela grande, bata os ovos na mão com um batedor de ovos, daí misture a manteiga e o leite.

Junte os ingrediente líquidos, aos poucos, com os secos.

Mexa tudo com um batedor de ovos ou colher de pau até que fique liso.

Aqueça uma frigideira grande ou chapa de ferro. Unte-a com manteiga.

Pegue uma concha da massa e coloque na frigideira ou chapa. Vire quando estiverem aparecendo bolhas no topo.

Frite-as até dourar dos dois lados.

Sirva com manteiga, geleia, mel ou doce de leite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49893-panquecas-macias.html>