

# PANQUECA DE AVEIA

## INGREDIENTES

1 ovo  
3 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo  
50 ml de leite ou 1 colher (sopa) rasa de leite em pó com 50 ml de água  
1 colher (sopa) cheia de aveia (farelo de aveia ou aveia em flocos finos)  
1 colher (sopa) rasa de óleo de soja (ou óleo de coco)  
2 pitadas de sal (para receita salgada)  
1/2 colher (chá) de açúcar (para receita doce)  
1 pitada de fermento (opcional)  
1/3 colher (chá) de canela em pó ou 5 pitadas de canela (opcional)  
manteiga ou óleo para untar  
recheio a gosto

## MODO DE PREPARO

Em um pote ou recipiente, bata o ovo com um garfo até fazer uma espuma  
Acrescente a farinha e misture bem até formar um creme  
Acrescente o leite e misture bem  
Acrescente a aveia e o óleo  
Acrescente o sal ou açúcar, o fermento e a canela  
Separe uma frigideira e unte  
Em seguida, despeje uma porção da massa  
Ascenda o fogo e cozinhe em fogo baixo; espere a massa secar um pouco e tampe por cerca de 30 segundos  
Quando a borda começar a soltar, vire  
Repita o processo até a massa começar a ficar um pouquinho queimadinha/tostada e retire  
Feita as demais porções, ponha o recheio de sua preferência e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9600-panqueca-de-aveia.html>