

# PANQUECAS



## INGREDIENTES

- 200 GR FARINHA COM FERMENTO
- 50 GR AÇÚCAR
- 2 OVOS INTEIROS
- 300 ML LEITE

## CONFEÇÃO

1. Acessório: batedor  
\_\_\_\_\_
2. Colocar na taça metade do leite, a farinha , o açúcar e os ovos.  
\_\_\_\_\_
3. Programar velocidade 7, 4 minutos.  
\_\_\_\_\_
4. Ver se está tudo bem misturado ou bater mais um minuto.  
\_\_\_\_\_
5. Adicionar o resto do leite e programar velocidade 6 , 2 minutos.  
\_\_\_\_\_
6. Aquecer uma frigideira anti aderente. Deitar uma "conchas" de massa e espalhar para que não fique demasiado grossa.  
\_\_\_\_\_
7. Qd a parte de cima tiver bolhas, virar e deixar alourar.  
\_\_\_\_\_
8. Repita o processo até acabar a massa.  
\_\_\_\_\_