

# PANQUECAS DE COCO



## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça com a lâmina de amassar/triturar, o leite de coco, o ovo, a manteiga e o açúcar.

---
2. Misture na velocidade 10/ 30 seg.

---
3. Junte aos poucos, pelo orifício da tampa, a farinha previamente peneirada com o sal e o fermento, na velocidade 9.

---
4. Unte uma frigideira anti-aderente, com um pouco de manteiga e, quando esta estiver bem quente, deite um pouco da massa. Deixe cozinhar, cerca de 3 a 4 minutos de cada lado.

---
5. Sirva as panquecas regadas com xarope de ácer, mel ou sirva com compotas.

---

## INGREDIENTES

- 1 OVO
- 1 CHÁV. DE FARINHA
- 1 C. DE CHÁ, DE FERMENTO EM PÓ
- 1 PITADA DE SAL
- 1 C. DE SOPA DE AÇÚCAR
- 1 CHÁV. DE LEITE DE COCO
- 1 C. DE SOPA DE MANTEIGA DERRETIDA