

PANQUECAS TIPO AMERICANAS



INGREDIENTES

- 1 + 1/2 CHÁVENA DE LEITE MEIO GORDO
- 1 + 3/4 CHÁVENA DE FARINHA DE TRIGO T65
- 2 OVOS
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ
- 3 COLHERES DE SOPA DE ÓLEO DE GIRASSOL
- 2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE SOPA DE AROMA DE BAUNILHA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE SAL FINO

CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina Ultrablade
2. Deitar na taça o leite, o óleo, os ovos e programar vel.7 / 20seg
3. Adicionar os restantes ingredientes e programar vel.6/7 / 40seg
4. Transferir o preparado para um recipiente
5. Pincelar uma única vez uma frigideira anti-aderente pequena com um pouco de óleo e deixar aquecer
6. Colocar uma concha pequena de sopa cheia de massa, assim que as bolinhas estiverem quase todas rebentadas, virar e deixar cozinhar até dourar, repetir o processo até acabar a massa
7. Recheiar a gosto