*Infantil*

# PANQUECAS DE AVEIA

Receita de Fã
Fácil
10 Min.
4-8 Doses

## INGREDIENTES

- 1 CANECA DE LEITE DE AVEIA
- 1 BANANA
- 1 + 1/2 CANECA DE FARINHA
- 1 C CHÁ FERMENTO

## CONFEÇÃO

1. Colocar no copo da CC o leite de aveia, a banana cortada e, com a lâmina ultrabade, escolher velocidade 6, 2 min.
2. Verificar se a banana ficou desfeita. Caso necessário repetir aumentando para velocidade 8.
3. Trocar de lâmina para a de triturar/amassar e ir colocando aos poucos pelo bocal a farinha e o fermento, velocidade 4, 2 minutos.
4. A massa não deve ter grumos.
5. Entretanto untar uma frigideira com azeite e, depois de aquecida, colocar 2 c. sopa de massa por panqueca.
6. Virar quando estiver com bolhas à superfície, sem estar líquida.
7. Repetir até acabar a massa.
8. Pode-se comer simples pois a banana já adoçou, ou com outro acompanhamento de sua preferência.
9. A mas