

PANQUECAS AMERICANAS COM PEDAÇOS DE MORANGOS



INGREDIENTES

- 230G DE FARINHA SEM FERMENTO
- 270 ML DE LEITE
- 3 OVOS
- 20G FE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE CHA DE FERMENTO
- 1 COLHER DE CHA DE FERMENTO
- 150G DE MORANGOS CORTADOS AOS PEDAÇOS PEQUENOS
- MORANGOS E NUTELLA A GOSTO

CONFEÇÃO

1. 1 - Colocar os ovos, o açúcar, o leite e o tal na taça com a lamina de amassar. Programar velocidade 10, 30s.
2. 2 - Colocar a farinha (peneirar a farinha) e o fermento na taça. Programar velocidade 10. 40s.
3. 3 - Retirar a lamina de amassar e colocar os morangos em pedaços ao preparado.
4. 4 - Com uma colher funda (concha) colocar uma colher do preparado numa frigideira anti-aderente e deixar cozer as panquecas 3 minutos de cada lado.
5. 5 - Decorar a as panquecas com nutella e morangos a gosto.