

PANQUECAS LIGHT



INGREDIENTES

- 2 OVOS
- 200 ML LEITE MAGRO
- 120 G QUEIJO QUARK 0%
- 140 G FARINHA
- 1 PACOTE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 1 PITADA DE SAL

CONFEÇÃO

1. Lâmina de triturar amassar

2. Colocar o leite, os ovos e o queijo. Programar velocidade 10, 20 segundos.

3. Introduzir os restantes ingredientes e programar velocidade 10, 30 segundos

4. Aquecer uma frigideira anti aderente. Deitar uma "conchas" de massa e espalhar para que não fique demasiado grossa.

5. Qd a parte de cima tiver bolhas, virar e deixar alourar.

6. Repita o processo até acabar a massa.

8. Inspirada numa receita do grupo francês. Foto de Corali Dangez
