

# PANQUECAS



## CONFEÇÃO

1. Coloque o leite, os ovos, o açúcar e o sal na taça com a lâmina para amassar/triturar. Misture na velocidade 10 durante 30 seg. Junte gradualmente o fermento e a farinha através do orifício da tampa, sempre na velocidade 10.
2. Aqueça uma frigideira com um pouco de margarina em lume alto, coloque pequenos montes da massa e deixe cozer as panquecas durante 5 min. virando-as a meio da cozedura.
3. Repita até toda a massa ter sido utilizada.

## INGREDIENTES

- 250 G FARINHA
- 30 CL LEITE MEIO GORDO
- 3 OVOS
- 30 G AÇÚCAR
- 1 PACOTE DE FERMENTO QUÍMICO
- SAL