



MASSA DE PANQUECAS



Massas doces e salgadas



60 SEG



FÁCIL



8 UNIDADES



YÄMMI 2

Ingredientes

- 20 g de açúcar
- 310 g de leite
- 1 ovo
- 45 g de manteiga amolecida
- 1 c. de chá de sal
- 200 g de farinha sem fermento
- 1 c. de chá de fermento em pó para bolos
- Manteiga q.b

Preparação

- 1º** Coloque todos os ingredientes no copo e programe 1 minuto na velocidade 5.
- 2º** Deite uma noz de manteiga numa frigideira pequena, antiaderente, e deixe derreter. Verta uma concha de massa na frigideira e espalhe-a ligeiramente, dourando a panqueca de ambos os lados. Repita o processo com a restante massa e, se necessário, unte novamente com manteiga.

Nota: Pode servir com manteiga, doce, chocolate, etc.

Dica: Pode servir com manteiga, doce, chocolate, etc.