



PANQUECA AMERICANA CLÁSSICA

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal
- 2 unidades de ovo grandes
- 2 xícaras (chá) de Farinha de Trigo Maria Inês
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de preparo

- 1) Derreta a margarina em uma panela e deixe esfriar.
- 2) Bata os ovos com um garfo em uma tigela pequena e reserve.
- 3) Misture bem o açúcar, o fermento e a farinha com fermento.
- 4) Misture em uma jarriinha o leite, os ovos e a essência de baunilha. Abra uma burquinho nos ingredientes secos com uma colher e despeje aos poucos a mistura do leite com os ovos. Misture com ajuda de um fouet.
- 5) Junte a margarina derretida e bata até ficar uma massa homogênea.
- 6) Em uma frigideira antiaderente, coloque um pouco de margarina e deixe derreter em fogo médio. Coloque 1 colher de sopa de massa na frigideira, formando uma panqueca redonda.
- 7) Continue distribuindo a massa na frigideira, deixando espaço para que ela se espalhe. O ponto certo de virar é quando surgirem bolhas que estouram, deixando burquinhos. Usando uma espátula, vire as panquecas cuidadosamente.
- 8) Frite por mais 1 a 2 minutos, até ficarem douradas. Retire as panquecas da frigideira e coloque sobre papel toalha.

