



Panquecas

Ingredientes:

220 g de farinha
2 colheres de chá mal cheias de fermento em pó royal
60 g de açúcar
2 ovos
1/4 de litro de leite
2 colheres de sopa de óleo de sésamo

Preparação:

Bimby / Thermomix

Colocar todos os ingredientes no copo e programar, 20 segundos, vel. 5.

Aquecer uma frigideira antiaderente, colocar uma colherada de massa, assim que começar a fazer bolhinhas por cima, virar com a ajuda de uma espátula para cozer do outro lado. O lume não deve estar muito forte para não queimarem.

Tradicional

Numa taça colocar a farinha, o fermento e o açúcar, misturar bem, fazer um buraco no meio e adicionar os ovos previamente misturados com o óleo e o leite, mexer bem até obter uma massa lisa e aveludada como um polme.

Aquecer uma frigideira antiaderente, colocar uma colherada de massa, assim que começar a fazer bolhinhas por cima, virar com a ajuda de uma espátula para cozer do outro lado. O lume não deve estar muito forte para não queimarem.

Servir as panquecas com mel, fruta e ou compotas.