



Mini panquecas com frutas e mel



Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Nível:

Fácil

Ingredientes

1 e ½ xícara (chá) de farinha de arroz Solito Faz Bem;

2 e ½ colheres (sopa) de açúcar;

1 pitada de sal;

1 pitada de canela em pó;

2 ovos;

1 xícara (chá) de leite;

2 e ½ colheres (sopa) de óleo (ou manteiga derretida);

2 colheres (chá) de fermento em pó;

1 pitada de bicarbonato de sódio;

Óleo ou manteiga para untar a frigideira.

Modo de preparo

Numa tigela grande, misture a farinha de arroz, o açúcar, a canela em pó e o sal.

Acrescente os ovos, o leite, o óleo e misture bem com o batedor de arame até ficar liso.

Adicione o fermento em pó, o bicarbonato e misture bem.

Leve uma frigideira antiaderente ao fogo médio. Coloque uma concha da massa no centro da frigideira, diminua o fogo e deixe por 2 minutos até a lateral da panqueca começar a firmar e formar bolhas no centro da massa.

Com uma espátula, vire a panqueca e deixe por mais 1 minuto para dourar o outro lado por igual. Transfira para um prato e repita com o restante da massa.

Sirva as panquecas ainda mornas com frutas vermelhas e mel.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br