



- As atividades de culinária sempre devem ser supervisionadas por um adulto responsável.

-Vocês podem mandar email para pdavanzi@gmail.com para sugerir alguma receita e tirar dúvidas. Skype: paula.dell.avanzi

Panqueca Americana

1 xícara de farinha de trigo + duas colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento químico
1 colher de sopa de manteiga derretida
1 pitada de sal
2 colheres de sopa de açúcar
1 ovo
180 a 190ml de ml de leite

1-Misturar todos os ingredientes secos em uma vasilha e os líquidos em outra.

2-Adicionar os líquidos aos secos, mexendo devagar.

3-Deixar a massa descansar por 5 minutos.

4- Fritar as panquecas em frigideira untada com manteiga, em fogo baixo. Colocar a massa na frigideira com a ajuda de uma concha, despejar a massa no centro da frigideira de forma que fique arredondada. Esperar a massa fazer bolhas e começar a estourar, quando a massa estiver firme nas laterais, virar para assar do outro lado.

5-As panquecas devem e ficar bem douradas.

Opções : servir com mel , geléia ou manteiga.