



Panqueca de Banana

www.receitasdafia.com/receitas/panqueca-de-banana

Quem disse que uma banana não faz um café da manhã delicioso? Delicie-se com o sabor irresistível da panqueca de banana, uma explosão de doçura que vai conquistar o seu paladar.

 30 min

 12 porções

Ingredientes

- 3 [bananas](#)
- 2 [ovos](#) inteiros
- 2 colheres (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) rasa de [canela](#)
- 6 colheres (chá) de [farinha de trigo](#)
- 400 ml de água
- 2 colheres (chá) de [leite em pó](#)
- 1 colher (chá) de óleo
- 1 colher (chá) de fermento

Modo de Preparo

1. Num liquidificador adicione os molhados primeiro e por último os secos, bata tudo até formar uma massa lisa.
2. Leve uma frigideira antiaderente pequena ao fogo médio.
3. Quando aquecer, com um pedaço de papel-toalha, unte o fundo da frigideira com óleo (ou manteiga).
4. Coloque 1 concha da massa no centro da frigideira, a massa da panqueca fica no formato redondo sozinha, não tente espalhar com uma espátula pois a panqueca pode ficar solada.
5. Deixe dourar por 1 minutos, até as bordas começarem a firmar e o centro da massa inflar.
6. Com o auxílio de uma espátula, vire a panqueca e mantenha em fogo baixo por 2 minutos para dourar o outro lado por igual.
7. Transfira para um prato e repita com o restante da massa, untando a frigideira novamente.
8. Sirva com açúcar e canela, nutela ou mel, fica uma delícia!