



RECEITAS DA FIA

Panqueca Doce

www.receitasdafia.com/receitas/panqueca-doce

Panqueca doce é uma sobremesa deliciosa e versátil, Perfeita para um café da manhã especial ou uma sobremesa irresistível!

Panqueca Doce

 20 min

 12 unidades

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de [farinha de trigo](#)
- 1 xícara (chá) de [leite](#)
- 3/4 de xícara (chá) de água
- 2 [ovos](#)
- 1 colher (sopa) de [manteiga](#) derretida
- 1 pitada de sal
- 3 colheres (sopa) de [açúcar](#)
- Raspas de laranja a gosto
- Essência de baunilha a gosto
- Manteiga para fritar

Modo de Preparo

1. Em um liquidificador, peneire a farinha de trigo e adicione o leite, a água, os ovos, a manteiga derretida, o sal, o açúcar, as raspas de laranja e a essência de baunilha.
2. Bata todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e deixe descansar na geladeira por 30 minutos a 24 horas.
3. Em uma frigideira antiaderente quente, unte com a manteiga clarificada utilizando um pincel.
4. Com o auxílio de uma concha, despeje uma camada fina da massa na frigideira.
5. Deixe a massa dourar, pincele manteiga na borda da frigideira para ajudar a panqueca a descolar e vire-a com uma espátula para dourar o outro lado.
6. Limpe a frigideira com um guardanapo entre cada panqueca e, se necessário, adicione mais manteiga clarificada.
7. Repita o processo até acabar a massa, fazendo panquecas com perfeição.
8. Se preferir, recheie as panquecas com o seu recheio favorito.
9. Sirva e aproveite essa delícia da manhã com a sua família!