PILHA DE PANQUECAS PARA O PEQUENO-ALMOçO

Pessoas	Tempo de preparação	Cozinhar
4	5-10 minutos	1â 2 minutos por panqueca

PreparaÃ§Ã£o

Peneire farinha para uma tigela grande, combinando com o fermento, o sal e o açúcar.

Separe as claras das gemas, combinando as gemas com o leite e a baunilha, antes de misturar nos ingredientes secos, para produzir a massa.

Bata as claras até que se formem picos suaves, antes de envolver o preparado na massa.

Aqueça uma frigideira de tamanho médio em lume médio e junte um pouco de óleo. Com uma colher, coloque um pouco do preparado na frigideira. Quando o preparado começar a borbulhar, vire-o ao contrário e cozinhe do outro lado. Repita este processo até ter usado todo o preparado.

Ingredientes

- 170g de farinha simples
- 3 colheres de fermento
- ½ colher de sal
- 30 g de açúcar amarelo extrafino
- 2 ovos do campo grandes
- 250 ml de leite
- ½ colher de chá de extrato de baunilha
- 1 2 colheres de sopa de óleo (para fritar)