

PANQUECA

com descarte de fermento natural

LA COMPANION BURNES DE PROPERTO DE PROPERTO DE PROPE

INGREDIENTES

2 ovos 1 xíc de leite ½ xíc de óleo vegetal ou manteiga derretida

1 xíc de descarte de fermento natural ¼ xíc açúcar 1 ½ xíc de farinha de trigo ½ colh chá de sal

1 colh chá de bicarbonato de sódio 2 colh chá de fermento químico

manteiga para untar a frigideira

PASSO A PASSO

- 1. Num bowl, vamos misturar os ingredientes um a um, usando uma espátula: colocar os ovos, depois o leite e o óleo. Colocar o fermento natural e dissolver mexendo bem. Colocar então o açúcar, sal e então a farinha de trigo. Misture bem até não ter mais grumos.
- 2. Nesse ponto podemos cobrir e levar à geladeira até o momento de usar. Recomendo que a mistura seja feita na véspera e finalizada pela manhã.
- 3. O bicarbonato e o fermento devem ser incorporados somente no momento que for usar a massa. Misture bem.
- 4. Colocar a frigideira para aquecer e derreter um pedacinho de manteiga. Retire o excesso de manteiga usando um papel.
- 5. Usando uma concha, coloque uma porção de massa e deixe dourar antes de virar.
- 6. Ideal usar fogo baixo para dar tempo de fritar totalmente antes de dourar.

Assista o vídeo com o passo a passo na LIVE no Instagram.









