

# Panquecas de laranja e mandioca

Sobremesa —   32 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/panquecas-de-laranja](https://chef.continente.pt/receitas/panquecas-de-laranja)



## Ingredientes

1 ovo  
150 g de leite  
½ c. chá de essência de baunilha  
65 g de farinha de mandioca  
½ c. chá de fermento em pó  
¼ c. chá de bicarbonato de sódio  
30 g de açúcar  
½ laranja (sumo e raspa)

## Confeção

1. Insira o misturador sobre a lâmina.
2. Coloque no copo o ovo e programe 20 segundos, na velocidade 4.
3. Adicione o leite e a essência da baunilha e programe mais 30 segundos, na mesma velocidade.
4. Coloque os restantes ingredientes e programe mais 30 segundos, na mesma velocidade.
5. Confeccione as pancakes numa frigideira antiaderente aquecida em lume médio. Com a ajuda de uma concha de sopa, verta o creme e deixe cozinhar por 2 minutos. Vire com a ajuda de uma espátula e cozinhe por mais 1 minuto.
6. Sirva as pancakes com mel e gomos de laranja.