

Panquecas de laranja e mandioca

Sobremesa —   32 min  4 pessoas

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.