Panquecas de maçã

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas para bebé	Médio	Fácil	Económico	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

2 colheres de sopa de Gallo O Meu Primeiro Azeite

- 2 maçãs Royal Gala
- 60g de farinha de aveia, trigo, espelta
- 1 colher de chá de fermento
- Q.b. de canela em pó
- 2 ovos

Modo de preparação

1. Coloque as maçãs num prato que possa ir ao microondas e cozinhe as maçãs durante cerca de 5 minutos até que fiquem puré. Este tempo vai depender da potência do microondas.
2. Numa taça misture com a ajuda de uma vara de arames a farinha, o fermento, o puré de maçã, a canela a gosto, os ovos e uma colher de sopa de azeite.
3. Unte uma frigideira antiaderente com o restante azeite.
4. Cozinhe a massa, duas colheres de sopa para cada panqueca e deixe cozinhar até aparecerem bolhas na superfície. Vire de lado e cozinhe por mais 1 minuto.
5. Repita até finalizar a massa e decore com fruta.

Produtos utilizados

O Meu Primeiro Azeite

Azeite Virgem Extra

Veja também

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Brownie de Chocolate

Doces e Sobremesas Demorado Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

Doces e Sobremesas Demorado Médio

Tarte de limão

Doces e Sobremesas Demorado Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide