



# Panquecas de maçã



Receitas para bebé

Tempo de preparação Médio



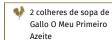
Fácil



Com quem? Com a família

Nº de pessoas 4 pessoas

## Ingredientes



- 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

4

Coloque as maçãs num prato que possa ir ao microondas e 1 cozinhe as maçãs durante cerca de 5 minutos até que fiquem puré. Este tempo vai depender da potência do microondas.

Numa taça misture com a ajuda de uma vara de arames a 2 farinha, o fermento, o puré de maçã, a canela a gosto, os ovos e uma colher de sopa de azeite.

Unte uma frigideira antiaderente com o restante azeite. 3

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.

Repita até finalizar a massa e decore com fruta. 5

### Produtos utilizados



O Meu Primeiro Azeite Azeite Virgem Extra

# © 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

Veja também



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide