

Pancakes para o dia dos Namorados

INGREDIENTES:

- .1 1/2 xícara de farinha de trigo
- .3 colheres de sopa de açúcar
- .1 1/2 colher de chá de fermento em pó
- .1/2 colher de chá de sal
- .1 1/2 xícara de leite
- .3 colheres de sopa de manteiga derretida
- .2 ovos
- .1/2 colher de chá de extrato de baunilha (opcional)
- .1 1/2 xícara de blueberries, framboesas ou morangos
- .Maple syrup a gosto
- Pedacinhos de manteiga

PREPARO.

- 1** Misture em um recipiente a **farinha, o açúcar, o fermento e o sal.**
- 2** Em outro recipiente misture **os ovos, o leite, a manteiga e a baunilha.**
- 3** **Junte os ingredientes líquidos aos secos, sem misturar em excesso.**
- 4** O ponto da massa não deve ser muito líquido, **deve ser levemente cremoso**
- 5** Aqueça uma frigideira, pincele com manteiga e **coloque a massa no centro, cerca de 1/3 xícara por panqueca.**
- 6** Cozinhe até a parte de baixo estar dourada e a superfície da panqueca formar pequenas bolhas, vire com uma espátula e deixe por mais 2 minutos, **não se preocupe se as primeiras panquecas grudarem um pouco a frigideira.**

- 7** Mantenha as panquecas aquecidas no forno, **enquanto você prepara as outras.**

- 8** **Sirva as panquecas empilhadas com bastante maple, pedacinhos de manteiga e frutas vermelhas ao lado.**

- 9** Feliz dia dos namorados!!!!
Happy Valentine's Day!!!

Grande abraço
Ricardo Cunha