

Panquecas de leiteiro e de leiteiro sem glúten

Ingredientes

1 chávena de farinha de arroz doce
2 colheres de chá de fermento em pó 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de canela moída (opcional)
1/2 colher de chá de sal 2 ovos, batidos
1 1/4 chávena iogurte de soja 1/4 chávena leite de arroz
2 colheres de sopa de óleo vegetal

Instruções

Penetrar a farinha de arroz, fermento em pó, bicarbonato de sódio, canela, e sal numa tigela. Numa outra tigela, bater os ovos batidos, o iogurte de soja, o leite de arroz e o óleo, e verter na mistura da farinha. Mexer brevemente apenas para combinar.

Aquecer uma chapa ligeiramente oleada ou uma frigideira em lume médio-alto. Colocar cerca de 1/4 chávena de massa por panela na frigideira aquecida, e cozinhar durante 1 a 2 minutos, até aparecerem bolhas de ar na superfície.

Virar a panqueca e cozinhar mais 1 a 2 minutos, até a panqueca ficar dourada de ambos os lados.