

Panquecas Golly Gee Gluten-Free

Ingredientes

1 ovo
1/4 chávena de sumo de maçã
1 colher de sopa de manteiga sem sal, derretida
1/4 chávena de farinha de amaranto 1/4 chávena de farinha de tapioca
3 colheres de sopa de farinha de raiz de flecha 1/4 colher de chá de canela moída 1 pitada de noz-moscada moída
1/2 colher de chá de fermento em pó sem trigo
1/4 colher de chá de sal

Instruções

Numa tigela de mistura média, bater o ovo com o sumo de maçã e a manteiga derretida. Adicione os restantes ingredientes e mexa.

Aquecer uma chapa ligeiramente oleada ou uma frigideira em lume médio-alto. Verter ou colher a massa para a frigideira, usando aproximadamente 1/4 de chávena para cada pancake. Dourar em ambos os lados e servir quente. Esta massa deve ser usada de imediato e não pode sentar-se e esperar.