



Panquecas de maçã



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?


Com a família



Nº de pessoas

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

Fondant de chocolate

 [Doces e Sobremesas](#)  Médio  Fácil

Bolinhas de arroz doce recheadas com doce

 [Doces e Sobremesas](#)  Médio  Fácil

Bolo de maionese

 [Doces e Sobremesas](#)  Demorado  Fácil

Trufas de chocolate com piri-piri

 [Doces e Sobremesas](#)  Demorado  Fácil

Quadra de compotas / chutney / marmelada



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide