

Panquecas com Molho de Morangos

INGREDIENTES PARA 11 PANQUECAS

PARA O MOLHO:

500g de morangos arranjados e cortados em quartos

120g de açúcar

1 pau de canela

1 colher de sopa de sumo de limão

PARA AS PANQUECAS:

2 ovos

200g de farinha de trigo sem fermento

250 ml de leite

1 colher de chá bem cheia de fermento em pó

4 colheres de sopa de açúcar

1 colher de chá de essência de baunilha

50g de manteiga derretida

Manteiga q.b.

PARA DECORAR:

Morangos para decorar



Tempo de preparação: 25 minutos

Custo: 3.20 € | Custo por panqueca: 0.29 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/panquecas-molho-morangos-42850/>

PREPARAÇÃO

1. Comece por fazer o molho.

Num tacho leve ao lume os morangos cortados, o açúcar, o sumo de limão e o pau de canela.

Mexa e deixe cozinhar em lume brando aproximadamente 20 minutos.

Mexa de vez em quando com uma colher para que não agarre.

2. Passado os 20 minutos e quando o molho começar a ficar espesso, retire o pau de canela e passe ligeiramente com a varinha mágica.

Por fim, mexa e reserve.

3. Entretanto, faça as panquecas.

No liquidificador, coloque os ovos partidos, a farinha, o açúcar, o fermento em pó, a essência de baunilha, a manteiga derretida e o leite.

Triture tudo até que fique uma massa homogénea.

4. Numa frigideira anti-aderente leve ao lume um pouco de manteiga e deixe aquecer.

No centro da frigideira, coloque uma concha pequena de massa.

Deixe cozinhar em lume médio/baixo aproximadamente 1 minuto e meio.

Quando a panqueca estiver lourinha, vire e deixe cozinhar durante alguns segundos.

Logo que esteja lourinha de ambos os lados, retire com uma escumadeira e coloque num prato de servir.

Cubra a panqueca com um pouco de molho.

5. Repita o processo e certifique-se que as panquecas ficam todos do mesmo tamanho.

A cada 2 panquecas, adicione mais um pouco de manteiga na frigideira e deixe aquecer.

6. Pode servir individualmente, colocando 3 panquecas em cada prato ou pode fazer um torre.

Caso não queira utilizar a massa toda de uma vez, pode guardar no frigorífico até 2 dias.

Se quiser pode acompanhar estas panquecas com iogurte grego natural ou chantilly.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!