



PANQUECA DE BLUEBERRIES



Nível
Iniciante



Rendimento
10 porções



Tempo de preparo
20 minutos



Ocasião
Sobremesa



Modo de preparo
Fogão

INGREDIENTES

- 100g de Blueberries Swift
- 3 ovos
- 500ml de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento

- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- Mel a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador adicione todos os ingredientes exceto as blueberries.

2. Bata até obter uma mistura lisa e homogênea.

3. Unte uma frigideira com óleo.

4. Aqueça um frigideira em fogo baixo e com auxílio de uma concha asse as panquecas individualmente dos dois lados.

5. Coloque as blueberries por cima da massa assim que despejar na frigideira para que grudem.

6. Finalize com mel e sirva.

DICA: Sirva acompanhado de frutas frescas mel iogurte.

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR