

## Panquecas de Canela

É uma receita super simples, muito divertida para se fazer em família .

### Ingredientes:

- 200gr de farinha
- 1 copo pequeno de leite
- 2 ovos
- Canela q.b
- 2 Colheres de açúcar (opcional)



### Utensílios necessários:

Tigela, avental etc

Preparação: 10-15min

Cozedura: 2 minutos cada

Numa tigela com ajuda de um garfo misturar todos os ingredientes começando pelos ovos, leite, farinha e a canela , mexe tudo muito bem até que fique uma massa homogénea.

Pede ajuda a um adulto pois vais mexer com o fogão...

Numa frigideira, em lume médio coloca um pouco de manteiga, quando estiver bem derretida , com uma folha de papel cozinha retira o excesso.

De seguida coloca a porção de massa das pancakes no centro da frigideira, e com a ajuda de uma espátula, levanta as bordas com cuidado, quando vires que estão a borbulhar vira a panqueca e deixa cozinhar do outro lado, durante 1-2min.

Serve as pancakes.

Por fim adiciona alguma fruta que mais gostes, eu usei uma banana mas é opcional a escolha é tua! Para ficarem ainda melhores experimenta adicionar um pouco de mel.