**Panquecas**

**Ingredientes:**

**150 g** de farinha

**50g** de açúcar

**1** colher de chá de fermento em pó

**Meia** colher de chá de sal

**1 ovo**

**200 ml** leite meio gordo

**2** colheres de manteiga (para untar)

- Numa taça, misture a farinha, o açúcar, o fermento, o sal, o ovo, e o leite. Bata bem com uma vara de arames para que fique sem grumos.

- Numa frigideira antiaderente e em lume brando, derreta a manteiga. Verta uma colher de sopa de massa na frigideira e espalhe ligeiramente a massa.

- Quando a parte de cima da panqueca começar a ficar com pequenas bolhas, pode virá-la com a ajuda de uma espátula. Repita o processo até acabar a massa, adicionando sempre que necessário manteiga na frigideira.

- As panquecas podem ser comidas com mel, frutos vermelhos e chocolate.

 **Bom apetite!**