



Panquecas de iogurte

Ingredientes

- 350 gramas de iogurte natural Frimesa (aprox. 2 unidades)
- 150 ml de leite
- 2 xícaras de farinha peneirada
- 2 col. de chá de fermento em pó
- 1 col. de chá de bicarbonato de sódio
- 2 ovos
- 100 gramas de Manteiga Extra sem sal derretida
- raspas de uma laranja
- 5 col. de sopa de açúcar
- manteiga para untar a frigideira
- mel para acompanhar
- morangos ou outras frutas para acompanhar

Modo de preparo

1. Misture o iogurte natural, o leite e a farinha peneirada.
2. Junte os ovos e a manteiga derretida e morna. Misture até que a massa fique lisa e homogênea.
3. Acrescente o fermento em pó e o bicarbonato de sódio. Depois, adicione as raspas da laranja junto com o açúcar e misture novamente.
4. Unte com manteiga uma frigideira. Se ela for pequena, ajuda a deixá-las mais grossinhas.

5. Coloque uma concha da massa na frigideira.
6. Quando começar a formar bolhinhas em cima da massa da panqueca, vire e deixe-a fritar do outro lado.
7. Sirva com morangos e mel!

Por: [Danielle Noce](#)

Produtos Frimesa utilizados:

[Iogurte Natural Frimesa](#)

[Manteiga Sem Sal Frimesa](#)

[Leite Integral Frimesa](#)