

## Receitas



### Panqueca de Camp Nut

#### Ingredientes

- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- ½ colher (chá) de sal
- 1 xícara de leite
- ½ colher (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó químico
- ½ xícara de Camp Nut

## **Modo de preparo**

Coloque uma colher de Camp Nut em uma superfície forrada com papel manteiga e espalhe o creme em forma circular até formar um disco. Faça vários discos e leve-os para o congelador por cerca de 20 minutos ou até ficar firme, mas não congelado.

Para a massa, coloque o restante dos ingredientes em uma tigela e misture-os até ficar uma massa lisa e homogênea.

Unte uma frigideira com óleo ou manteiga e leve a fogo baixo até que fique bem quente. Adicione uma concha de massa na frigideira, insira o disco de Camp Nut no centro e cubra com mais uma concha de massa. Tampe a frigideira para abafar e deixe cozinhar até que a parte de baixo da panqueca fique dourada. Vire e deixe dourar do outro lado. Servir em seguida.