

Panqueca de abóbora (massa)

Panqueca de abóbora salgada

🕒 Preparação 15 minutos 🕒 Total 15 minutos 2 porções

Ingredientes

ou

1 pedaço médio de abóbora cabotian cozida (50 g)

ou

1 unidade de ovo de galinha (45 g)

ou

2 colheres de sopa cheias de farinha de aveia (36 g)

ou

1/2 colher de sopa de fermento químico em pó (5 g)

ou

1 pitada de sal, cozinha (0 g)

Método de preparo

1

Amasse a abóbora com um garfo. Misture todos os ingredientes em um recipiente. Leve ao fogo em uma frigideira antiaderente metade da massa e vire para grelhar dos dois lados.