



Minipanquecas de farinha de arroz com compota

Ingredientes (para 2 porções)

120 g de farinha de arroz glutinoso

12 g de farinha de trigo

1 colher (café) de mel

150 g de bebida vegetal de arroz

Compota de maçã

Canela em pó

Preparo

1. Peneirar as farinhas para que não fiquem grumos.
2. Com a ajuda de um fouet (batedor de arame), misturar com os demais ingredientes.
3. Em uma frigideira antiaderente em fogo baixo, colocar pequenas porções de massa, deixar cozinhar até que comecem a endurecer e apareçam pequenas bolhas na parte de cima. Virar e deixar que cozinhem do outro lado.
4. Tirar do fogo e reservar.
5. Montar alternando uma minipanqueca com uma camada de compota de maçã caseira e uma pitada de canela por cima.

Recomendações

Podemos acompanhar as minipanquecas com compota de pera ou fatias de presunto cozido ou peito de peru.