

# MINI PANQUECAS SUPER FOFAS



## CONFEÇÃO

1. Bater as gemas com o açúcar e juntar o leite, a farinha e o aroma de baunilha.

---
2. Envolver cuidadosamente as claras previamente batidas.

---
3. Encher metade da capacidade das formas previamente untadas.

---
4. Colocar as formas no cesto e deixar cozinhar 3 minutos. Virar as formas para baixo sem as retirar, e deixar mais 2 minutos. Retirar as formas e deixar mais 1 min para dourar.

---

## INGREDIENTES

- PARA 12 UNIDADES:
- 4 CLARAS BATIDAS EM CASTELO
- 4 GEMAS
- 2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 100ML DE LEITE
- 100G DE FARINHA
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO,
- 1/2 COLHER DE CHÁ AROMA DE BAUNILHA
- FORMAS DE SILICONE UNTADAS COM ÓLEO DE CÔCO