

PANQUECAS

INGREDIENTES:

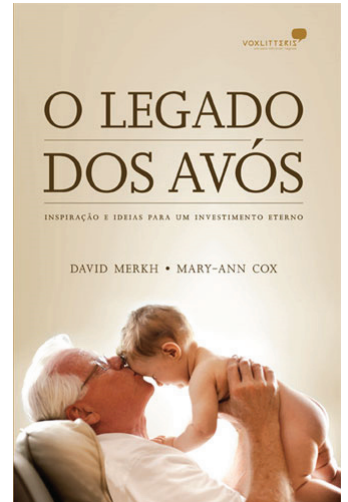
- 1 1/4 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher de sopa (cheia) de fermento em pó (Royal)
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1/2 colher de sobremesa de sal
- 1 ovo inteiro batido
- 1 colher de sopa de óleo

COMO FAZER:

Peneirar os ingredientes secos. Misturar o ovo, o leite e o óleo e adicionar aos ingredientes secos, mexendo apenas o suficiente para umedecer a farinha.

A massa deverá ficar grossa e um pouco empelotada e não lisa e líquida. Com o auxílio de uma colher, despeje a massa na frigideira ou chapa quente levemente untada. Quando aparecerem bolhas, vire a panqueca para fritar do outro lado.

Servir com melado, mel, calda de açúcar ou outra calda de sua preferência.



SANDUÍCHE “SPLOPPY JOE”

INGREDIENTES:

- 1 quilo de carne moída
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 1 colher de chá de alho com sal ou 2 dentes de alho picados
- 1 a 2 colheres de sopa de pimenta malagueta ou 8 colheres de chá de molho de pimenta.
- 2 colheres de sopa de molho inglês
- 2 latas pequenas de extrato de tomate
- 1/4 de colher de chá de pimenta do reino
- Água

COMO FAZER:

Fritar a carne em pouco óleo. Adicionar os temperos, o extrato de tomate e mais 2 latas de água. Para engrossar pode-se usar amido de milho (Maizena) dissolvido em um pouco de água ou 1/2 pacote de queijo ralado. Se estiver com gosto muito forte, adicionar um pouco mais de água. Servir quente, dentro ou em cima de pães redondos para hambúrguer. Serve até 24 pessoas.