

Papanasi

Panquecas de queijo romenas

Para 4 pessoas Tempo de preparação: 5 minutos Tempo de cozedura: 15 minutos

- 900 g de queijo de quinta
- 50 g de farinha
- 8 ovo
- ½ colher de chá de sal
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de chá de raspa de limão
- 120 ml de óleo vegetal
- 360 ml de natas batidas
- 2 colheres de sopa de extracto de baunilha

- 1 Aqueça bem o óleo numa frigideira ou caçarola pequena até começar a "chiar".
- 2 Numa tigela, misture e bata muito bem o queijo, os ovos, a farinha, metade do açúcar, a raspa de limão e o sal.
- 3 Com uma colher, coloque cerca de ¼ de chávena desta mistura na frigideira para fazer uma panqueca.
- 4 Deixe cozinhar até dourar bem de cada lado e até a massa da panqueca não saltar quando se toca com a ponta do dedo.
- 5 Misture as natas batidas com o açúcar restante e o extracto de baunilha até ficar em creme.
- 6 Cubra as panquecas com este creme.
- 7 Termine com uma colher de chá de molho de framboesa ou morango, se desejar.
- 8 Sirva quente.



Material
necessário



Tigela



Caçarola pequena

OU



Frigideira antiaderente
de 20 cm