Panqueca de aveia

Ingredients

1 xícara de aveia em flocos finos ou farinha de aveia

1 xícara de água

2 colheres de sopa de melado

1 colher de sopa de farinha de linhaça

1 colher de chá de fermento químico em pó

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, com exceção do fermento, e bata até ficar homogêneo. Se você estiver usando farinha de aveia, pode misturar todos os ingredientes com um fouet;

Acrescente o fermento por último e misture delicadamente;

Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo baixo. Espalhe um pouco da massa e tampe para abafar e já começar a assar o outro lado;

Verifique se está bem assada e vire para assar o outro lado até dourar. Tampe novamente para abafar;

Repita o processo até terminar a massa;

Sirva com o acompanhamento de sua preferência (mel, frutas, geleias, castanhas). Bom apetite!