Esta história é trazida gratuitamente a você por **Ririro.com/pt**. A nossa missão é oferecer a todas as crianças do mundo acesso grátis a uma variedade de histórias.

As histórias podem ser lidas online, baixadas ou impressas, e abrangem uma ampla variedade de tópicos, incluindo animais, fantasia, ciência, história, culturas diversas e muito mais.

Apoie a nossa missão compartilhando o nosso site. Te desejamos muitas leituras divertidas!

Ririro

A IMAGINAÇÃO É MAIS IMPORTANTE QUE O CONHECIMENTO

Ririro

O Menino que só Comia Panquecas



Rekai adorava comer panquecas mais do que qualquer coisa no mundo inteiro.

Ele amava tanto panquecas, mas tanto, que simplesmente recusava comer qualquer outra comida!



A mamãe de Rekai dizia:



— Coma uma comidinha boa. Coma legumes e frutas! E não se esqueça da água e do suco.



Mas Rekai balançava a cabeça e dizia:
— NÃO! Eu não quero. Só panquecas e mais nada!



Então, a mamãe teve uma ideia.
— Já sei como fazer o Rekai comer comida saudável! — disse ela.

Ela preparou uma fornada de panquecas super especiais, com um ingrediente surpresa.





A mamãe observou enquanto ele devorava tudo, e ficou muito satisfeita.



Bem baixinho, ela deu uma risadinha e pensou:

— Que maravilha. Ele nem imagina o que acabou de comer!

Mas um dia, Rekai pegou a mamãe colocando abóbora nas panquecas, e ficou super surpreso.



— O seu ingrediente secreto é... um legume?! — ele exclamou.

Desde então, Rekai continua comendo suas panquecas, e todos os dias a mamãe coloca novas surpresas gostosas.





Às vezes ela coloca espinafre. Às vezes, cenoura. Outras vezes, morango ou até maçã!



É sempre uma delícia diferente, a cada mordida.

Receita de panqueca surpresa

1 xícara (250 ml) de farinha com fermento

1 ovo

1 xícara (250 ml) de leite

1 colher de sopa (15 ml) de açúcar

2 colheres de sopa (30 ml) de manteiga ou margarina derretida

Uma pitada de sal

1 colher de chá (5 ml) de óleo de cozinha

Surpresa: Um punhado de legumes cozidos e escorridos ou purê de frutas de sua escolha.

Método:

Separe o ovo e bata a clara separadamente até obter picos macios e reserve.

Misture a gema de ovo com o açúcar, o leite, o sal e a manteiga.

Adicione todos os ingredientes úmidos à farinha com fermento e misture bem.
Misture os legumes pré-cozidos ou o purê de frutas e, por fim, as claras em neve.
Adicione a quantidade desejada de massa a uma frigideira em fogo médio e vire quando estiver borbulhante e dourada.

Aproveite!

