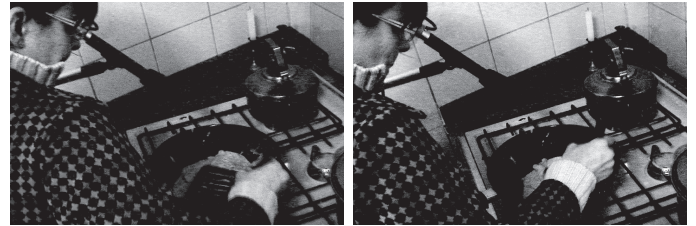





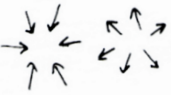
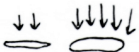

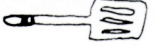





receita-partitura **panquecas fantasmáticas**



ingredientes

2 + 2 + 2 + 1 2 copos de leite, 2 ovos, 2 copos de trigo, 1 colherinha rasa de sal.

processo de sonorização

-  0. bata os ingredientes no liquidificador, até obter uma massa que escorre;
-  1. pingue 5 gotas de azeite numa panquequeira ou frigideira com revestimento antiaderente e leve ao fogo médio-alto;
-  2. derrame (com uma concha) um punhado da massa quase-líquida na panquequeira quente e gire-a, formando um círculo;
-  3. espere a massa "secar", vire a panqueca e pressione com uma espátula (e/ou outros utensílios) do centro para as bordas e vice-versa, precisamente, contra a panquequeira:
-  3.0. sobre *panquecas grossas*, será preciso exercer uma pressão mais forte e sobre *panquecas finas*, menos forte será a pressão a ser exercida (entretanto, os 2 tipos de panquecas podem ser sonorizados de modo semelhante e quase assonante);
-  3.1. para assobios agudos-macios, utilize uma espuma-deira, pressionando incisivamente;
-  3.2. para assobios agudos em guincho longo, utilize uma espátula perfurada quadrada, pressionando lentamente e com certa insistência;
-  3.3. para assobios curtos, utilize um amassador de batata, pressionando com rapidez;
-  3.4. para assobios fragmentados, utilize uma espátula lisa para fritura, pressionando intermitentemente e com certa impaciência;
-  3.5. para assobios bruscos e secos, utilize uma espátula para bolo, pressionando com intervalos de 3 a 4 segundos;
-  4. quando a panqueca estiver com manchas amarronzadas e com as bordas um pouco retorcidas, vire-a e repita os procedimentos acima;
-  5. sirva a pilha de panquecas num prato raso e redondo, em silêncio e sem comentários.