



MINI PANQUECAS COM NUTELLA® E FRUTA

Panquecas / Waffles / Crepes | Vegetariana | Café da manhã | Lanche matinal | Todo o ano

👤👤👤 | 40 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Ingredientes para 20 mini panquecas - 2 panquecas por pessoa

INGREDIENTES

- 200 g de farinha de trigo
- ½ colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 2 ovos médios
- 250 ml de leite gordo
- 3 colheres de sopa de óleo de sementes
- 1 colher de sopa de fermento
- 150 g de NUTELLA®

- Menta, a seu gosto
- Fruta fresca, a seu gosto

MODO DE ELABORAÇÃO

Separe a gema da clara do ovo. Coloque a clara numa tigela à parte. Bata a gema com açúcar. Bata a clara até ficar em castelo e adicione sal. Reserve.

Misture a farinha e o fermento numa tigela. Depois, adicione a gema de ovo e o açúcar.

Noutra tigela, misture o leite com o óleo. Depois, adicione-os à mistura de farinha. Por último, adicione a clara do ovo e misture suavemente.

Leve ao frigorífico durante 15 minutos.

Quando a mistura estiver pronta, coloque uma colher de sopa da mistura numa frigideira antiaderente quente, formando discos de aproximadamente 6/7 cm e cozinhe a lume médio. Passados uns minutos, volte a panqueca para ficar cozinhada de ambos os lados.

Quando a panqueca adquirir uma cor castanha dourada, retire-a da frigideira.

Sirva as duas panquecas quentes uma em cima da outra, barre cerca de 7 g de Nutella® em cada uma e decore com fruta fresca (morangos, frutos vermelhos, pêssigo, manga, etc.) e menta.