



© Ferrero, 2018

## PANQUECAS RENDILHADAS COM NUTELLA® E MAÇÃS

Panquecas, waffles & crepes | Vegetariana | Café da manhã | Todo o ano

👤👤👤 | 30 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Rende uma dose de 500 gramas (cerca de 15 a 20 panquecas médias);  
1 panqueca de duas camadas por pessoa

### INGREDIENTES:

- 136 g de farinha de trigo
- 31 g de açúcar granulado
- 8 g de fermento em pó
- 2 g de sal
- 63 g de ovos
- 227 g de leite
- 35 g de manteiga (derretida)
- 450 g de Nutella®
- 5 maçãs frescas

### MATERIAL:

- 2 tigelas médias
- Batedor
- Grelha ou frigideira plana antiaderentes

- Garrafa de molhos de plástico
- 2 formas redondas (8 cm e 10 cm)
- Espátula
- Saco de pasteleiro com bico liso de 1 cm
- Faca

por Dominique Ansel, o Melhor Chef de Pastelaria do Mundo em 2017

## MODO DE ELABORAÇÃO

Numa grande tigela de mistura, junte todos os ingredientes secos (farinha, açúcar, fermento e sal) e bata para misturar até ficar homogêneo.

Em outra tigela, junte os ovos e o leite. Bata até que os ovos estejam bem batidos (bater até ficar homogêneo, porém sem bolhas).

Junte a massa líquida com a seca. Bata com firmeza até que esteja bem misturada e uniforme.

Adicione a pequena quantidade de manteiga derretida no final e misture até ficar uniforme.

Envolva o recipiente com película plástica certificando-se de que esteja firme e sem bolhas. Deixe repousar no freezer durante a noite (durante 12 horas) para que o teor de glúten na massa relaxe.

Quando estiver pronto para cozinhar, aqueça a grelha ou a frigideira antiaderente em fogo baixo. Adicione um pouco de manteiga ou spray de cozinha.

Coloque a massa na garrafa plástica. Usando as formas redondas de dois tamanhos como guia, encha o espaço entre os dois anéis com a massa para que obtenha um anel de massa circular. (DICA: Se achar que a massa está grudando na forma, unte-os ligeiramente antes de usar.)

Levante as formas redondas quando a massa tiver cozido ligeiramente e repousado. Usando a garrafa plástica, faça desenhos variados em volta das formas ao seu gosto.

Quando a parte de baixo estiver ligeiramente dourada, use a espátula para virar e cozinhar até que o outro lado esteja pronto.

Avance para a próxima panqueca.

Usando um saco de pasteleiro com bico liso, encha-a com Nutella®.

Coloque as duas panquecas uma sobre a outra deitando Nutella® entre as duas e para decorar.

Decore com fatias finas de maçãs frescas e emprate para servir. Devem ser comidas quentes.