



© Ferrero, 2018

## PANQUECAS RENDILHADAS COM NUTELLA® E MAÇÃS

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

👤👤👤 | 30 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

### INGREDIENTES:

- 136 g de farinha comum
- 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 taças de mistura médias
- Batedor
- Grelha ou frigideira plana antiaderentes
- Garrafa de molhos comprimível
- 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

## PREPARAÇÃO

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

Numa taça de mistura separada, junte os ovos e o leite. Bata até que os ovos estejam bem batidos (mas não demasiado para não colocar demasiado ar).

Deite a mistura líquida nos ingredientes secos. 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 a taça com película aderente certificando-se de que a prime diretamente sobre a massa para evitar formar uma capa. Deixe repousar no frigorífico durante a noite (durante 12 horas) para que o conteúdo de glúten na massa atenuie.

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

Deite a massa numa garrafa de molho com uma ponta pequena. 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 as formas estão a colar à massa, unte-os ligeiramente antes de usar.)

Levante as formas redondas quando a massa tiver cozido ligeiramente e repousado. Usando a garrafa de molhos comprimível, 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.

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