



## PANQUECAS ESPONJOSAS

Bolos / Minibolos | Vegetariana | Almoço | 60 aniversário

👤👤👤 | 30 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Para 6 doses

### INGREDIENTES

- 2 gemas de ovo
- 4 claras de ovo
- 60g de açúcar
- 60g de leite
- 40g de farinha
- ½ colher de café de fermento em pó
- ¼ colher de café de vinagre branco
- Um botão de manteiga amolecida
- 90g de Nutella®
- Fruta da época (groselhas vermelhas, framboesas, kiwi, manga, etc.)

### PREPARAÇÃO

Bata as gemas juntamente com 30g de açúcar, e depois adicione o leite à mistura,

deitando-o pouco a pouco.

A seguir, junte a farinha e a levedura em pó peneiradas. Misture tudo bem.

Bata as claras em castelo com o vinagre. Quando começarem a solidificar, adicione pouco a pouco o resto do açúcar até espessar.

Adicione com cuidado a mistura com as claras à mistura de gemas, em três vezes.

Depois, derreta um botão de manteiga numa frigideira antiaderente. Para cada panqueca, calcule a massa equivalente que caberia numa concha e cozinhe-a em lume brando, cobrindo a frigideira, durante uns três minutos. Dê-lhe a volta e cozinhe-a do outro lado, cobrindo-a também.

Decore as panquecas com Nutella® e fruta.

**Truque:** para lhes dar uma forma mais arredondada, pode cozinhar as panquecas num molde para bolachas.

---