



© Ferrero, 2017

DORAYAKI (PANQUECA JAPONESA) COM NUTELLA®

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

👤👤👤 | 50 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Rende: 12 porções - Dose: 1 dorayaki

INGREDIENTES

- 260 g de farinha de trigo
- 200 g de açúcar
- 5 g de bicarbonato de sódio
- 6 ovos grandes
- 3 ½ colheres de sopa de óleo de canola
- 180 g de Nutella®

PREPARAÇÃO

Dissolver o bicarbonato em água e reservar. Juntar os ovos com o açúcar e reservar. Juntar a mistura do bicarbonato em pó com a mistura dos ovos e misturar bem.

Acrescentar devagar a farinha à mistura molhada e amassar até ficar suave. Fazer bolinhas de cerca de 2,5 cm e achatá-las em forma de panqueca. Untar a frigideira com óleo e aquecer até aos 180 °C. Fazer 12 bolos de 8 cm. Cozinhar 1 ½ minuto de cada lado.

Encher com 15 g de Nutella®. Enfeitar com morangos, como opção.