

## Mini panquecas com NUTELLA® e fruta



### INGREDIENTES Porção para 4 pessoas



- ✔ 100 g de farinha
- ✔ 10 g de açúcar
- ✔ 1 ovo
- ✔ 125 ml de leite
- ✔ 15 ml de óleo de girassol
- ✔ 2 g de fermento em pó
- ✔ 60 g de Nutella® (15 g/pessoa)
- ✔ Sal à gosto

#### Para a decoração

- ✔ Fruta fresca e menta



## PASSO 1

Coloque a gema e a clara do ovo em tigelas separadas. Misture a gema de ovo com o açúcar. Bata a clara até ficar em neve e adicione sal. Dexe descansar.



## PASSO 2

Em uma tigela, peneire a farinha e junte o fermento em pó e combine esta mistura com a outra mistura de açúcar e gema de ovo. Em outra tigela, misture o leite com o óleo de girassol. Depois, adicione-os à mistura. Por último, adicione a clara do ovo e misture suavemente. Leve à geladeira durante 15 minutos.



## PASSO 3

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 à fogo médio. Passados alguns minutos, vire a panqueca para ficar cozinhada em ambos os lados. Quando a panqueca adquirir uma cor dourada, retire-a da frigideira. Repita este processo até usar toda a mistura. Sirva as duas panquecas quentes uma em cima da outra, passe cerca de 7 g de Nutella® em cada uma e decore com menta e fruta fresca (frutas vermelhas, pêssego, etc.).