

RECEITA

Panquecas Festivas com Nutella® e maçãs

Fácil

8 Porções

30 min



INGREDIENTES

PARA 6-8 PORÇÕES

4 Maçãs

120 g Farinha de trigo

3 Ovos

2 Colheres de sopa de açúcar

1 Copo de leite

½ Sachê de fermento em pó

40 g Manteiga

Oleo para fritura

Para terminar

Açúcar de confeiteiro

120-160 g Nutella® (20 g/porção)



Para preparar esta deliciosa receita, 20 g de Nutella® por pessoa é suficiente para apreciar todo o seu sabor!

PASSO A PASSO

**1**

Peneire a farinha em uma tigela e adicione os ovos, açúcar, leite, fermento em pó e manteiga, que foi derretida e resfriada antecipadamente. Misture com um batedor para criar uma massa homogênea.

**2**

Descasque as maçãs e remova a haste para que a maçã permaneça inteira. Em seguida, corte-os horizontalmente em fatias de aproximadamente meio centímetro de espessura.

**3**

Mergulhe as fatias de maçã uma de cada vez na massa, depois coloque em uma panela com bastante óleo quente. Frite até ficarem consistentemente dourados, depois retire com uma escumadeira e coloque em algum papel absorvente para remover qualquer excesso de óleo. Por fim, disponha as panquecas de maçã fritas com açúcar de confeitador em um prato e sirva-as quentes, acompanhadas de uma colher de chá de Nutella®!

**Na época do Carnaval, qualquer receita merece... Animação!
Compartilhe a receita com a hashtag
#receitanutella**