

RECEITA

Mini panquecas com Nutella® e frutas

Fácil

4 Porções

55 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORÇÕES

100 g Farinha simples

10 g de Açúcar

1 Ovo

125 ml de Leite

15 ml de Óleo de girassol

2 g Fermento em pó

60 g Nutella® (15 g/porção)

Sal a gosto

Para decoração

Frutas frescas e hortelã



Para preparar esta deliciosa receita, 15 g de Nutella® por pessoa é suficiente para apreciar todo o seu sabor!

PASSO A PASSO

**1**

Divida a gema da clara de ovo e coloque a última em uma tigela para um lado. Misture a gema com o açúcar. Bata a clara de ovo até ficar dura com uma pitada de sal e coloque-a de um lado.

**2**

Peneire a farinha com o fermento em pó em uma tigela, em seguida, misture esta mistura com a outra mistura de açúcar e gema. Em outra tigela, misture o leite com o óleo de girassol e, em seguida, misture essa mistura com a massa. Por fim, mexa delicadamente as claras de ovo na massa. Deixe a massa descansar por 15 minutos na geladeira.



3

Despeje uma colher de sopa da massa em uma panela quente e antiaderente e cozinhe em fogo médio para formar um disco de aproximadamente 6-7 cm de diâmetro. Depois de cerca de um minuto, vire a panqueca para cozinhá-la em ambos os lados. Uma vez que a panqueca esteja dourada, remova-a da panela. Repita este processo até que a massa esteja toda usada. Por fim, sirva 2 panquecas quentes empilhadas com aproximadamente 7 g de Nutella® cada uma e decore com frutas frescas como morangos, mirtilos e pêssegos. Enfeite com um ramo de hortelã.

Modernidade, tradição... E doçura! Compartilhe a receita com a hashtag #receitanutella

Estas são uma sobremesa comum na América do Norte, onde eles também são conhecidos como jutcakes ou griddlecakes. Eles agora apresentam nos brunches e cafés da manhã mais aventureiros da Itália, especialmente na forma de **mini panquecas com Nutella® e frutas**. Experimente essa deliciosa receita agora.