

RECEITA

Panquecas Bananalicious Nutella®

Médio

25 min



INGREDIENTES

PARA 6 PORÇÕES

1 Xícara (180ml) de farinha de trigo integral

1/2 Xícara (125ml) aveia

1/2 Xícara (125ml) farinha de trigo

1 1/2 tsp (7ml) fermento em pó

2 Ovos

1 Xícara (250ml) de leite de manteiga (buttermilk)

1 Xícara (250ml) leite desnatado (2% ou menos M.F.)

2 Colheres de sopa (30ml) de açúcar mascavo

1 tsp (5ml) extrato de baunilha pura

1/3 Xícara (80ml) Nutella®

2 Bananas, fatiadas



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

PASSO A PASSO

- 1** Em uma tigela grande misture a farinha de trigo integral, a aveia, a farinha de trigo e o fermento em pó. Em uma tigela menor, misture os ovos, o buttermilk, o leite, o açúcar mascavo e a baunilha até dissolver o açúcar.
- 2** Despeje a mistura de ovos na mistura de farinha e bata apenas para combinar.
- 3** Aqueça uma frigideira antiaderente ou frigideira pulverizada com spray de cozimento em fogo médio. Colher pequenos dollops de massa (aproximadamente 2 a 3 colheres de sopa) na panela e cozinhar até que pequenas bolhas apareçam na borda da panqueca e a superfície pareça ligeiramente seca. Vire e cozinhe do outro lado até dourar levemente.
- 4** Espalhe cada panqueca com um pouco de Nutella®. Coloque algumas fatias de banana em cada panqueca e, em seguida, empilhe três ou quatro delas em cima da outra. Sirva com um copo de leite ou suco 100% de frutas.

**Compartilhe a receita com a hashtag
#receitanutella**

Experimente nossa receita de deliciosas **panquecas de banana Nutella®** e aproveite ainda mais a manhã!