

RECEITA

Panquecas de Carnaval com Nutella® e Maçãs

Fácil

8 Portions

30 min



INGREDIENTES

PARA 6-8 PORÇÕES

4 maçãs

120 g de farinha sem fermento

3 ovos

2 colheres de sopa de açúcar

1 copo de leite

1/2 pacote de fermento em pó

40 g de manteiga

Óleo para fritar

Para acabar

Açúcar em pó

90-120 g de Nutella® (15 g/porção)



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

INSTRUÇÕES

**1**

Peneira a farinha para uma tigela e adiciona os ovos, o açúcar, o leite, o fermento e a manteiga, derretida e arrefecida previamente. Mistura com um batedor até criar uma massa suave e fluido, sem grumos.

**2**

Descasca as maçãs e retira-lhes o caroço utilizando um tira-carroços, para as deixar inteiras. A seguir, corta-as horizontalmente em fatias de aproximadamente meio centímetro de espessura.

**3**

Mergulha as fatias de maçã na massa e, a seguir, coloca-as numa frigideira com óleo abundante e muito quente. Frita até ficarem consistentemente douradas e, a seguir, retira-as com uma escumadeira e coloca-as num tabuleiro com papel absorvente para eliminar o excesso de gordura. Finalmente, polvilha as panquecas de maçã com o açúcar em pó e serve-as quentinhas, acompanhadas por uma colher de chá de Nutella®.

Durante o Carnaval, qualquer receita merece... entusiasmo! Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.