

**RECEITA** 

# Panquecas de logurte e Mirtilos com Nutella<sup>®</sup>

Fácil

10 min



### **INGREDIENTES**

#### **PARA 8 PANQUECAS**

1 chávena de farinha multiusos
2 colheres de sopa de açúcar granulado
1 colher de chá de fermento em pó
1/4 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/4 colher de chá de sal
1/2 chávena de leite
1/2 chávena de iogurte natural magro
1 ovo, ligeiramente batido
3 colher de sopa de manteiga derretida, dividida
1 chávena de mirtilos frescos, dividida
1/4 chávena de Nutella®



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



## **INSTRUÇÕES**

Numa tigela, mistura a farinha, o açúcar, o fermento em pó, o bicarbonato e o sal.

Noutra tigela ou num jarro de medição, mistura o leite com o iogurte, o ovo e duas colheres de sopa de manteiga derretida. Adiciona os ingredientes secos. Mistura para combinar. Adiciona e mistura meia chávena de mirtilos.

Aquece uma frigideira em lume médio. Unta com um pouco do resto da manteiga.
Coloca a massa na frigideira, aproximadamente 1/4 de chávena para cada panqueca.
Cozinha até a parte de cima começar a borbulhar, cerca de 2 minutos.
Vira-as e cozinha até ficarem douradas.
Reserva para as manter quentes. Repite com o resto da manteiga e da massa.

Barra Nutella<sup>®</sup> uniformemente nas panquecas.

Barra Nutella<sup>®</sup> uniformemente nas panquecas.
Serve com os restantes mirtilos frescos.

### Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

Tão frutadas e irresistíveis! Experimenta a nossa deliciosa receita de panquecas de iogurte e mirtilos com Nutella ®,