

RECEITA

# Panquecas de Iogurte e Mirtilos com Nutella®

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

- 1 Numa tigela, mistura a farinha, o açúcar, o fermento em pó, o bicarbonato e o sal.
- 2 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.
- 3 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. Repete com o resto da manteiga e da massa.
- 4 Barra Nutella® 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®!