Sobremesas | Receitas de Chocolate

# Panquecas de Leite Condensado com Chocolate

15 min. | Fácil | Económico | 8 doses

## Ingredientes

200 g de Leite Condensado NESTLÉ
350 ml de Natas LONGA VIDA para bater
200 g de farinha
3 ovos
16 g de levedura em pó
1 c. de sopa de azeite
manteiga q.b.
150 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 463,1 kcal | 23%* |
| **Proteínas** | 8,9 g | 18%* |
| **Lípidos** | 15,5 g | 22%* |
| **Hidratos de Carbono** | 50,0 g | 19%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

## Preparação

1. Panquecas: Dissolva o leite condensado em 200 ml de água.
2. Misture a farinha com o fermeto. Adicione leite, ovos batidos e uma colher de azeite e deixe repousar durante 30 minutos no frigorífico.
3. Derreta um pouco de manteiga numa frigideira, despeje duas colheres de sopa com a massa que preparou e deixe alourar. E assim sucessivamente!
4. Para o molho: Aqueça as natas até ferverem, retire do lume e adicione o chocolate partido aos pedaços. Misture bem!
5. Sirva as panquecas juntamente com o molho quente numa molheira à parte. Acompanhe com fruta fresca!