

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!