



Cozinhar



Sobremesas

Chocolate

Panquecas de Chocolate

🕒 25 min.

👤 Fácil

💶 Económico

🍴 2 doses

Ingredientes

1 chávena de farinha
1/3 de chávena de açúcar fino
60 g de NESQUIK Extra Choc
1 c. de chá de bicarbonato de sódio
75 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
1 chávena de leite
2 ovos
4 c. de sopa de manteiga derretida
açúcar em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	933,8 kcal	47%*
Proteínas	16,6 g	33%*
Lípidos	40,2 g	57%*
Hidratos de Carbono	123,2 g	47%*

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

Preparação

- 1 Numa taça misture a farinha com o açúcar, o cacau e o bicarbonato. Noutra tigela misture o leite, a manteiga e o ovo. Deite a mistura líquida para dentro da mistura seca, envolva bem e adicione o chocolate picado. Deixe descansar 10 minutos.
- 2 Aqueça uma frigideira antiaderente pequena untada com um pouco de óleo. Deite uma concha da mistura anterior. Quando surgirem bolhas na superfície da massa, vire e cozinhe por mais alguns segundos.
- 3 Repita o passo anterior até terminar a massa. Pode guardar as panquecas já feitas no forno aquecido a 100°C, isto só enquanto cozinha as restantes panquecas.
- 4 Sirva as panquecas polvilhadas de açúcar em pó, mel ou molho de chocolate a gosto.