



Pequenos-Almoços

Panquecas

Panquecas de Aveia

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

- 1 iogurte NESTLÉ grego amora/framboesa
- 3/4 chávena de flocos de aveia
- 1/4 chávena de Nestum Zero Espelta e Aveia
- 1/2 c. de chá de fermento
- 1/2 banana madura
- 1 ovo
- fruta fresca em pedacinhos
- requeijão a gosto q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 297,7 kcal | 15%* |
| Proteínas | 11,1 g | 22%* |
| Lípidos | 10,5 g | 15%* |
| Hidratos de Carbono | 37,8 g | 15%* |

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

Preparação

- 1 Colocar todos os ingredientes exceto a fruta fresca numa liquidificadora ou robot de cozinha e misturar bem.
- 2 Pulverizar uma frigideira com óleo em spray e levar a lume médio alto.
- 3 Deitar porções de 1/4 chávena da massa na frigideira e deitar por cima pedaços da fruta fresca. Deixar cozinhar até que surjam bolhas na massa e virar deixando cozinhar por mais 1 minuto.
- 4 Servir as pancakes com mais fruta fresca e um pouco de requeijão.