



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Panquecas de Canela com Molho de Chocolate

20 min.

Médio

Económico

6 doses

### Ingredientes

- 3 /4 chávenas de farinha
  - 1 c. de chá de fermento em pó
  - 2 c. de sopa de açúcar amarelo
  - 2 ovos
  - 200 ml de água
  - 25 g de Leite em Pó MOLICO
  - 30 g de iogurte LONGA VIDA Natural
  - 1 c. de sopa de canela
  - óleo de coco q.b.
- PARA O MOLHO:
- 100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
  - 120 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	280,2 kcal	14%*
<b>Proteínas</b>	6,0 g	12%*
<b>Lípidos</b>	13,0 g	19%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	24,4 g	9%*

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

### Preparação

- 1 Comece por misturar a água com o Leite em Pó MOLICO.
- 2 Numa taça misture a farinha, o fermento, a canela e o açúcar. Noutro recipiente, misture os ovos, o leite e o iogurte. Junte ambas as misturas e bata até obter um creme.
- 3 Coloque um pouco de óleo de coco numa frigideira antiaderente e leve ao lume até ficar quente. Vá colocando colheres de preparado na frigideira até formar pequenas pancakes.

- 4 Deixe cozinhar por alguns minutos, ou até a panqueca começar a ganhar algumas bolhas. Vire a mesma com a ajuda de uma espátula. Repita o processo até terminar a massa.
- 5 Entretanto parta o chocolate em pedaços pequenos e leve ao lume com as natas até estar totalmente derretido.
- 6 Sirva as panquecas regadas com o molho de chocolate, fruta fresca e frutos secos.