



Pequenos-Almoços Panquecas

Panquecas de Nestum, Mel e Ricota

50 min.

Fácil

Moderado

10 doses

Ingredientes

- 1 chávena de farinha
- 3/4 chávena de Nestum Mel
- 1 c. de chá de fermento em pó
- 1 c. de café de canela
- 4 c. de sopa de mel
- 1 chávena de leite meio-gordo
- 80 g queijo ricota
- 2 ovos
- sal q.b
- óleo q.b
- açúcar em pó q.b
- morangos e framboesas q.b

Informação nutricional

Energia	157,1 kcal	8%*
Proteínas	4,6 g	9%*
Lípidos	2,5 g	4%*
Hidratos de Carbono	28,2 g	11%*

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

Preparação

- 1 Começa por misturar numa taça a farinha, o Nestum, o fermento, o sal e a canela. Reserva.
- 2 Noutra taça bate os ovos, com o mel e o queijo ricota. Adiciona o leite e mistura tudo muito bem.
- 3 Acrescenta o preparado do leite ao da farinha e mexe bem até obter uma mistura cremosa.

- 4 Unta uma frigideira com um pouco de óleo e leae-a a aquecer. Com a ajuda de uma colher grande forma panquecas. Deixa que cada uma cozinhe por cerca de 2 a 3 minutos de cada lado. Repete o processo até terminar a massa.
- 5 Dispõe as panquecas sobre um prato e serve-as decoradas com morangos lavados e framboesas. Polvilha com açúcar em pó.