



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

<b>Energia</b>	463,1 kcal	23%*
<b>Proteínas</b>	8,9 g	18%*
<b>Lípidos</b>	15,5 g	22%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 fermento. 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!