

Pequenos-Almoços Panquecas

Panqueca Coelhinho da Páscoa

30 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

1 tablete de NESTLÉ SOBREMESAS Chocolate Negro 53%
1 caixa de SMARTIES Mini
40 g de manteiga
200 g de farinha
25 cl de leite
15 g de açúcar
1 c. de sobremesa de fermento em pó
1 ovo
1 pitada de sal

Informação nutricional

Energia	181,6 kcal	9%*
Proteínas	3,1 g	6%*
Lípidos	8,5 g	12%*
Hidratos de Carbono	22,2 g	9%*

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

Preparação

1. Numa tigela, misturar o ovo e o açúcar. Adicionar o leite, a farinha, o fermento e o sal. Juntar a manteiga derretida e mexer até ficar homogéneo.
2. Numa frigideira quente, com um pouco de manteiga, despejar uma concha grande de massa para formar o corpo do coelho. Virar a panqueca quando surgirem bolhas. Repetir a operação com três conchas pequenas, para formar a cabeça e as patas. Terminar vertendo um pouco de massa com uma colher de sopa, para formar as duas orelhas. Repetir o processo para cada coelho.
3. Fazer uns 5 a 6 coelhos com as panquecas de várias dimensões: a panqueca maior para o corpo, uma pequena para a cabeça, duas pequenas para as orelhas e outras duas pequenas para as patas, conforme a imagem.

4 Derreter o chocolate no micro-ondas por 2 minutos. Espalhar um pouco de chocolate derretido no centro das patas, corpo e orelhas e, com a ajuda de um palito colocar um pouco de chocolate no rosto para formar os olhos e os bigodes. Finalizar com SMARTIES Mini nas patas e focinho do coelho.

5 Servir com o resto do chocolate derretido.

6 (Para crianças, as porções devem ser adaptadas à idade.)