

## RECEITINHAS

### Panquecas Saborosas com Creme de Chocolate

#### Ingredientes

##### Panqueca:

4 colheres (sopa) de Leite Líquido NINHO® Integral  
1 clara  
meia colher (chá) de açúcar  
1 colher (chá) de creme vegetal em temperatura ambiente  
1 pitada de sal  
3 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de farinha de trigo integral  
meia colher (chá) de fermento em pó

##### Creme de chocolate:

1 colher (chá) de amido de milho  
6 colheres (sopa) de NUTREN® Kids Chocolate  
2 colheres (sopa) de abacaxi picado  
2 colheres (sopa) de goiaba sem casca e sem sementes, picada  
2 colheres (sopa) de morangos picados

#### Modo de Preparo

##### Panquecas:

Em um recipiente, misture o Leite NINHO com a clara, o açúcar, o creme vegetal e o sal. Acrescente delicadamente a farinha de trigo, a farinha de trigo integral e o fermento em pó e mexa até formar uma mistura homogênea. Aqueça uma frigideira antiaderente, untada com creme vegetal, e coloque metade da massa no centro sem espalhar. Quando começar a formar furinhos na superfície, vire a pancake e deixe dourar do outro lado. Repita o processo com a outra metade da massa e reserve.

##### Creme de chocolate:

Em uma panela, dissolva o amido de milho em meia xícara (chá) de água e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Desligue o fogo, adicione o NUTREN® Kids e misture. Sirva o creme de chocolate sobre as panquecas e decore com as frutas picadas misturadas.

**Rendimento:** 2 unidades

**Categoria da Receita:** Brunch/Lanche

**Tipo de Prato:** Massas Doces

**Tempo de Preparo:** 30 min.

**Tempo Total de Preparo:** 30 min.

**Nível de Dificuldade:** Fácil

**Custo:** \$ - Baixo

