

PANQUECAS DE CHOCOLATE COM MARSHMALLOW

INGREDIENTES

PANQUECAS:

Panquecas: 1 copo de leite

2 ovos

3 colheres de açúcar

1 e 1/2 copo de trigo

3 colheres (chá) de fermento em pó

3 colheres (sopa) de cacau em pó (usei 100% cacau da garoto)

2 colheres (sopa) não muito cheias de margarina derretida (microondas 15 segundos)

MARSHMALLOW:

Marshmallow: 4 claras (não pode ter nem um pingo de gema)

1 copo de açúcar

1/2 copo de água

1/2 de pacote gelatina sem sabor

2 colheres (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

MARSHMALLOW:

Marshmallow: Coloque o açúcar, água e a essência de baunilha em uma panela e misture.

Leve ao fogo médio e mexa de vez em quando, até que fique em ponto de fio grosso.

Enquanto isso, hidrate a gelatina de acordo com as instruções da embalagem.

Coloque as claras separadas em uma vasilha devidamente seca, e leve a vasilha dentro de outra, em água fervente, como banho-maria, e bata em velocidade alta.

Não esqueça de ir vigiando a calda que está no fogo, mexendo de vez em quando.

Quando a clara já estiver em neve, coloque a gelatina hidratada e continue batendo.

Logo em seguida, vá adicionando a calda bem quente aos poucos, sem parar de bater.

Bata por 15 minutos, até que esfrie e guarde na geladeira.

PANQUECAS:

Panquecas: Em uma vasilha, bata levemente (com garfo) os ovos, adicione o leite e a manteiga derretida.

Misture bem e adicione o trigo, o cacau e o açúcar.

Mexa grosseiramente, adicione o fermento e mexa ligeiramente.

Com uma concha, despeje a massa em uma frigideira antiaderente, espere fazer bolhas e vire.

Depois é só servir a panqueca quentinha com o marshmallow geladinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24074-panquecas-de-chocolate-com-marshmallow.html>