

PANQUECA DE CHOCOLATE BRANCO COM FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

PANQUECA:

Panqueca: 1 xícara de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de leite

2 colheres de sopa de margarina derretida

2 colher de sopa de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

1 ovo

1 colher de chá de sal

RECHEIO:

Recheio: 150 g de chocolate branco (de preferência lacta)

1 caixinha de creme de leite

calda de frutas vermelhas

10 morangos cortados

10 mirtilos, amoras, framboesas (fica a seu gosto)

2 colher de sopa de açúcar

2 a 3 gotas de essência de baunilha

150 ml de água

MODO DE PREPARO

PANQUECA:

Panqueca: Bata os ovos, coloque o leite, a margarina e o açúcar.

Coloque a farinha de trigo, fermento e o sal.

Modele as panquecas em uma frigideira untada com manteiga ou óleo.

RECHEIO:

Recheio: Quebre o chocolate, coloque em uma vasilha de vidro.

Leve ao micro-ondas, primeiro por 1 minuto, mexa.

Depois, deixe por mais 20 segundos.

Normalmente, não demora mais de 1 minuto e 30 segundos para ficar pronto.

Com o chocolate ainda bem quente, misture o creme de leite, reserve.

Calda de frutas vermelhas.

Coloque todos os ingredientes em uma panela, em fogo baixo.

Deixe até que esteja espesso a seu gosto.

MONTAGEM:

Montagem:Faça as panquecas.

Recheie com o chocolate, dobre ao meio.

Coloque em um prato, e despeje a calda em cima.

Só degustar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27220-panqueca-de-chocolate-branco-com-frutas-vermelhas.html>