

PANCAKE DE CHOCOLATE COM COCO

INGREDIENTES

- 2 ovos batidos
- 2 colheres sopa de água
- 2 colheres chá de açúcar
- 2 colheres de chá de essência de baunilha
- 2 colheres de sopa de farinha de coco
- 2 colheres de sopa de farinha de aveia integral
- 2 colheres de sobremesa de cacau em pó
- 2 colheres de sobremesa de fermento químico

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, bata os ovos com a água, o açúcar e a essência por 30 segundos.

Acrescente a aveia, a farinha de coco e cacau em pó e bata por mais 30 segundos.

Por último acrescente o fermento e bata por mais 30 segundos.

Em uma frigideira média anti-aderente, despeje a massa, tampe a frigideira e deixe cozinhar em fogo baixo por 1 minuto.

Vire panqueca e cozinhe por mais 1 minuto com a frigideira destampada.

Sirva em seguida ou pode deixar na geladeira por até 3 dias. Basta aquecer depois.

Pode-se fazer a cobertura com chocolate amargo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33416-pancake-de-chocolate-com-coco.html>