

PANQUECA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 xícara de leite
- 3 ovos
- 1 xícara de trigo
- 4 colheres (sopa) de açúcar cristal
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 4 colheres (sopa) bem cheias de chocolate em pó
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha funda coloque os ovos, o leite, o açúcar e 1 colher de manteiga (ou margarina) em temperatura ambiente

Mexa bem até o açúcar dissolver

Adicione a farinha de trigo gradualmente e mexa tudo até fica bem homogêneo, reserve

Em uma panela pequena coloque o leite condensado, 1 colher de manteiga (ou margarina) e o chocolate em pó

Mexa bem

Leve a panela ao fogo baixo até que fique soltando das laterais da panela, reserve

Deixe ficar bem quente e com uma concha de bom tamanho coloque 1 porção da massa da panqueca que estava reservada

Assim que a massa estiver com o fundo frito vire a panqueca e deixe fritar do outro lado

Em sequência bote mais uma colher de recheio e espalhe no restante da panqueca

Leve a panqueca à geladeira por 30 minutos

Ou sirva quente vai da sua escolha

Pode ser achocolatado no lugar de chocolate em pó, mas fica muito doce e enjoativo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8063-panqueca-de-chocolate.html>