

Hortifruti União na cozinha

Panqueca com banana

Massa:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 ovos
- 2 colheres de açúcar
- 3 colheres de chocolate em pó

Recheio:

- 8 bananas no ponto (maduras, mas firmes)
- 300gr de doce de leite (pronto ou caseiro)
- 200gr de creme de leite
- Canela à gosto



Modo de preparar a massa:

Bata todos os ingredientes no liquidificador até a massa ficar homogênea. Aqueça uma frigideira antiaderente rasa e usando uma medida de uma concha, coloque a massa. Quando as bordas estiverem soltando, vire a massa.

Modo de preparar o recheio:

Misture o creme de leite sem soro com o doce de leite. Corte as bananas em rodelas bem finas e reserve.

Com os discos prontos, comece a montar as camadas: pancake, bananas e calda de doce de leite. Finalize com doce de leite e polvilhe canela a gosto.

Se preferir, pode montar porções individuais com 2 panquecas fazendo um “sanduíche” com a banana e a calda de doce de leite.

Dica: essa sobremesa deve ser feita um pouco antes de servir, pois as bananas podem escurecer.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 30 minutos