

PANQUECAS FOFAS COM PEPITAS DE CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Derreter a manteiga no microondas e deixar arrefecer.
2. Na cuba, com o acessório batedor, colocar as claras de ovo e bater em castelo, na velocidade 7, durante 3 a 4 minutos. Reservar numa saladeira grande.
3. Na cuba, com o batedor, colocar as gemas, o leite e a baunilha e bater na velocidade 5, durante 1 minuto.
4. Acrescentar a farinha, o açúcar, o fermento, a manteiga derretida (arrefecida) e o sal. Misturar na velocidade 5, durante 2 minutos e 30 segundos.
5. Retirar o acessório e juntar as pepitas de chocolate. Mexer com a espátula.
6. Deitar a massa em cima das claras e mexer, com a espátula, de baixo para cima, delicadamente, para não desfazer completamente as claras. Quando a mistura estiver homogénea, deixar repousar 30 minutos.
7. Untar uma frigideira antiaderente pequena e, quando estiver quente, deitar uma concha de massa de pancakes. O lume tem de estar médio para não queimar. Quando a massa começar a ganhar bolhas grandes, virar do outro lado. Repetir a operação até acabar a massa.
8. Servir!

INGREDIENTES

- - 4 OVOS
- - 30 CL DE LEITE
- - 1 C.C. DE BAUNILHA LÍQUIDA
- - 300 GR DE FARINHA
- - 5 C.S. DE AÇÚCAR
- - 2 C.C. DE FERMENTO
- - 50 GR DE MANTEIGA DERRETIDA
- - 2 PITADAS DE SAL
- - 50 A 100 GR DE PEPITAS DE CHOCOLATE