

Panquecas no Cone com Sorvete

10 porções



Fácil de preparar

up to 30 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

- 1 pacote de Panqueca Dr. Oetker
- 2 unidades de Ovos
- 650 ml Leite
- Margarina para dourar a panqueca
- 1 unidade Coberturas para Sorvete Caramelo Dr. Oetker
- 1 unidade Cobertura para Sorvete Chocolate Dr. Oetker
- 10 g Confeito Choc Bolinha Dr. Oetker
- 10 g Confeito Color Bolinhas Dr. Oetker
- 10 g Confeito Miçanga Dr. Oetker
- 1 pacote Sorvete de Chocolate Dr. Oetker

Reserve 250ml de leite para o preparo das panquecas.

Sorvete

Adicione ao conteúdo do pacote em um recipiente com 400 ml (2 xícaras de chá) de leite integral gelado.

Bata na batedeira em velocidade baixa, por 1 minuto e depois, por mais 4 minutos, em velocidade alta. Com uma espátula, limpe as laterais da tigela, para que não sobre pó sem misturar.

Leve ao freezer e deixe por aproximadamente, 4 horas.

Mantenha no freezer até o momento de servir.

Panqueca

Em um recipiente, junte o conteúdo do pacote com os ovos e o leite misturando com uma colher até que a massa fique homogênea.

Leve ao fogo baixo uma frigideira de 20 cm untada com margarina. Coloque ¼ de xícara (chá) de massa no centro da frigideira e espalhe com o auxílio das costas de uma colher (sopa) por toda superfície.

Doure os dois lados da panqueca e repita o processo com toda massa.

Dobre as massas em formatos de cone sendo que, na parte onde ficará afunilada, faça uma dobra inicial de 2 cm para que o sorvete não escorra.

Faça um cone de papel manteiga, coloque a massa enrolada dentro, adicione duas bolas de sorvete e finalize com Cobertura para Sorvete Caramelo Dr.

Oetker, Cobertura para Sorvete Chocolate Dr. Oetker e os Confeitos Choc Bolinha, Color Bolinha e Miçanga Dr. Oetker.



Dr. Oetker Brasil

Tip from the Test Kitchen

- Dica: Use o sorvete de sua preferência.



Dr. Oetker Brasil Rua Joaquim Lapas Veiga, nº 239 Jd. Do Lago - São Paulo CEP 05550-010 - SP. www.oetker.com.br

Tel. 0800.77.70.000.