

Panqueques de té verde con pistachos y chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 6

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/panqueques-de-te-verde-con-pistachos-y-chocolate>

Preparación

Combine la harina, la leche, la sal, el azúcar, la manteca y el huevo en una batidora y batir hasta que quede suave. También puede batir la mezcla manualmente en un tazón. Divida la mezcla de panqueques en dos partes iguales. Póngalas en recipientes separados. En un tazón, mezcle el polvo de cacao hasta que esté completamente amalgamado con la mezcla de panqueques. Mezclar el polvo de té verde en el otro tazón. Frotar un trozo de manteca en una sartén o vierta unas gotas de aceite de oliva. Quite el exceso con una toalla de papel de cocina. Calentar la sartén. Con un cucharón coloque un poco de la mezcla en la sartén. Cuando empieza a despegarse con facilidad en la sartén, cocine el otro lado. Repita hasta terminar la mezcla. Cuando esté cocido, poner un panqueque en un plato y cortar formas con un cortador de galletas. La cantidad de mini crepes depende del tamaño y la forma del cortador de la galleta que utilice. Un vez cortadas las formas de panqueques que desee, extienda sobre los de pistacho un poco de Nutella o chocolate.

Ingredientes

- 1 taza/s Harina
- 1 taza/s Leche
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1 cucharada/s Cacao
- 1 cucharada/s Té verde en polvo
- 2 cucharada/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Manteca blanda
- 1 Huevo grande
- 1 cucharada/s Nutella (o chocolate derretido)
- 1 taza Pistachos
- 1 poco Chips de chocolate

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

Espolvorear con pistachos triturados en la parte superior. Con los panqueques de chocolate, untar con pasta de pistacho (la realiza triturando pistachos en un procesador hasta formar una pasta). Espolvoree un poco de chips de chocolate en la parte superior.
Fuente: <http://www.apronandsneakers.com>

