

# Panqueca dutch baby com burrata e presunto

Tempo total **35 Mins.** **15 Mins.** Tempo de preparação **20 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)  
**2.181 kJ / 521 kcal**

Gorduras totais: **28,8 g** Proteína: **32 g**  
Hidratos de carbono: **33,1 g**

## INGREDIENTES

### 2 Porções

<b>120 g</b>	de farinha simples
<b>200 ml</b>	de leite
<b>3</b>	ovos
<b>2 colheres de sopa</b>	<u>Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão</u>
<b>2 colheres de chá</b>	de manteiga
<b>150 g</b>	de brócolos Bimi
<b>2 colheres de sopa</b>	de azeite
<b>1</b>	dente de alho
<b>Para servir:</b>	
<b>125 g</b>	de burrata
<b>60 g</b>	de prosciutto cruado (presunto cru)
<b>30 g</b>	de tomates cherry
	Algumas folhas de manjeriço
	Pimenta moída
<b>1 colher de chá</b>	<u>Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão</u>

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

**120 g** de farinha simples - **200 ml** de leite - **3** ovos - **1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão  
Pré-aqueça o forno a 200° C e coloque dois tabuleiros de forno ou de ferro fundido no forno durante 20 minutos.

Misture a farinha, o leite, os ovos e o molho Kikkoman Ponzu até obter uma massa homogénea.

### Passo 2

**2 colheres de chá** de manteiga  
Retire os tabuleiros do forno e unte-os com manteiga. Verta rapidamente metade da massa em cada prato e volte a colocar no forno. Coza durante cerca de 15 minutos.

### Passo 3

**150 g** de brócolos Bimi - **2 colheres de sopa** de azeite - **1** dente de alho - **1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão  
Lave e seque os brócolos Bimi e corte-os em pedaços mais pequenos.

Aqueça o azeite numa frigideira e adicione os brócolos picados. Saltear durante 3 minutos, mexendo sempre. Adicione o alho picado e o molho Kikkoman Ponzu e deixe fritar mais um pouco.

### Passo 4

**125 g** de burrata - **60 g** de prosciutto cruado (presunto cru) - **30 g** de tomates cherry - Algumas folhas de manjeriço - Pimenta moída - **1 colher**

**de chá** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão

Cubra cada panqueca com metade da burrata, brócolos, prosciutto cruo e tomates cherry, decore com o manjeriçã fresco e polvilhe com pimenta moída. Também pode regar as panquecas com Kikkoman Ponzu de limão.