

LANCHE

Panquecas de aveia com frango

400 kcal	37 g	32 g	14 g	~5 min	Fácil
por porção	proteínas	carboidratos	gorduras	tempo estimado	dificuldade

Ingredientes

- aveia em flocos: 40 g (cerca de 4 colheres de sopa)
- ovo batido: 3/4 unidade
- peito de frango cozido: 80 g (cerca de 2 e 1/2 colheres de sopa)
- molho de tomate: 56 g (cerca de 3 e 1/2 colheres de sopa)
- azeite de oliva: 4 g (cerca de 3/4 colher de chá)

Utensílios

- tigela
- garfo
- frigideira antiaderente
- espátula

Preparo — passo a passo

1. Separe todos os ingredientes nas quantidades da lista. Misture os ingredientes da massa em uma tigela até não restarem porções secas.
2. Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo baixo a médio. Despeje a massa em porções pequenas e espalhe com a colher para formar discos de espessura uniforme.
3. Cozinhe até a superfície perder o aspecto líquido e a base se soltar da frigideira. Vire com uma espátula e cozinhe o outro lado até firmar e dourar levemente; confirme que o centro não ficou cru.
4. Distribua o recheio da lista sobre metade da massa e dobre-a com a espátula. Sirva usando somente as quantidades indicadas na lista.

Atenção a alergias: ovo. Confira o rótulo da aveia para presença de glúten.

○ **Sem açúcar adicionado**

As etiquetas são indicativas. 'Sem açúcar adicionado' não significa ausência de açúcares naturais. Confira os rótulos em caso de alergias. Valores nutricionais são estimativas por porção; marcas e preparo podem alterá-los. Tempo e dificuldade são estimativas.