

PRZEPIS

# Naleśniki biszkoptowe z jabłkami i kremem Nutella®

Łatwe

30 min



## SKŁADNIKI

1 i 1/4 szklanki mąki

4 jajka

1 szklanka mleka

1/2 szklanki wody

Szczypta soli

4 jabłka

Krem Nutella® (15 g na 1 porcję)



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

## WYKONANIE

- 1 Żółtka oddzielamy od białek, łączymy z mlekiem i wodą, następnie wsypujemy mąkę i energicznie mieszamy. Oddzielnie ubijamy na sztywną pianę białka ze szczyptą soli. Do żółtek z mlekiem porcjami dodajemy pianę i delikatnie mieszamy.
- 2 Naleśniki smażymy na złoto z obu stron.
- 3 Umyte, ale nieobrane jabłka kroimy w plastry, omijając gniazdo nasienne. Na patelnię z rozgrzanym masłem wrzucamy plastry jabłek i przez 5 do 7 minut prażymy na średnim ogniu. Gdy jabłka zaczną nabierać złotego koloru, wyjmujemy je i przekładamy do naleśników.
- 4 Naleśnik wypełniony jabłkami składamy z dwóch stron i wyciskamy na wierzch krem Nutella® przy pomocy rękawa cukierniczego.

## Udostępnij przepis!

Pochwal się zdjęciem swojego dania z kremem Nutella® używając #worldnutelladay i #przepisnutella