

PRZEPIS

# Pancakes z jagodami i kremem Nutella®

Łatwe

30 min



## SKŁADNIKI

2 szklanki mąki pszennej

2 jajka

1 i 1/2 szklanki mleka

3 łyżeczki proszku do pieczenia

3 łyżki cukru

Szczypta soli

Świeże lub mrożone jagody (1 łyżka jagód na porcję)

Krem Nutella® (15 g na 1 porcję)



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

## WYKONANIE

1

Jajka roztrzepujemy, dodajemy mleko i mieszamy rózgą kuchenną. Następnie dosypujemy przesianą mąkę pszenną, proszek do pieczenia, cukier i sól. Mieszamy rózgą aż powstanie gładkie ciasto.

2

Dowolnej wielkości pancakes smażymy z obu stron na złoto na suchej, nieprzywierającej patelni.

3

Podajemy pancakes z wyciśniętym kremem Nutella® na wierzchu i obsypujemy jagodami.

## Udostępnij przepis!

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