

PRZEPIS

Pancakes z owocami, bitą śmietaną i kremem Nutella®

Łatwe

30 min



SKŁADNIKI

2 szklanki mąki pszennej

2 jajka

1 i 1/2 szklanki mleka

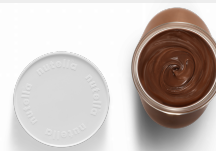
3 łyżeczki proszku do pieczenia

3 łyżki cukru

Truskawki, borówki amerykańskie (po łyżce każdego rodzaju owoców na porcję)

1 szklanka śmietanki 36%

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 różgą kuchenną. Następnie dosypujemy przesianą mąkę pszenną, proszek do pieczenia, cukier i sól. Mieszamy różgą aż powstanie gładkie ciasto.
- 2 Smażymy z obu stron na złoto na suchej, nieprzywierającej patelni. Pancakes powinny mieć średnicę około 10 cm, tak aby można je było złożyć na pół.
- 3 Ubijamy śmietankę na sztywno. By to się udało, musi być dobrze schłodzona.
- 4 Na każdy pancake kładziemy około łyżki bitej śmietany, a na wierzchu pokrojone na ćwiartki truskawki oraz borówki. Składamy pancake na pół. Na wierzch wyciskamy krem Nutella®.

Udostępnij przepis!

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