

PRZEPIS

# Naleśniki z malinami, serkiem mascarpone i kremem Nutella®

Łatwe

30 min



## SKŁADNIKI

1 i 1/2 szklanki mąki pszennej

2 jajka

1 szklanka mleka

1 szklanka wody gazowanej

Szczypta soli

Maliny (ilość wedle uznania)

Serek mascarpone (po 1 łyżce na naleśnik)

Krem Nutella® (15 g na 1 porcję)



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

## WYKONANIE

1

Do wysokiej miski wsypujemy mąkę, dodajemy mleko, wodę gazowaną, jajka i szczyptę soli. Miksujemy przez minutę, aż składniki się połączą.

2

Naleśniki smażymy z obu stron na suchej nieprzywierającej patelni.-

3

Smarujemy każdy naleśnik serkiem. Zawijamy jak krokiety, czyli najpierw dwa przeciwległe brzegi, a powstały w ten sposób prostokąt w rulonik. Na wierzch, przy pomocy rękawa cukierniczego, wyciskamy krem Nutella®. Wierzch posypujemy malinami.-

## Udostępnij przepis!

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