

PRZEPIS

Naleśniki biszkoptowe z truskawkami i kremem Nutella®

Łatwe

30 min



SKŁADNIKI

1 i 1/4 szklanki mąki

4 jajka

1 szklanka mleka

1/2 szklanki wody

Szczypta soli

Truskawki (ilość wedle uznania)

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 Każdy naleśnik smarujemy kremem Nutella® i składamy na cztery. Na wierzchu układamy pokrojone truskawki.

Udostępnij przepis!

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