

PRZEPIS

Jogurtowe pancakes z truskawkami i kremem Nutella®

Łatwe

30 min



SKŁADNIKI

- 1 i 1/2 szklanki mąki pszennej
- 2 jajka
- 3/4 szklanki jogurtu naturalnego
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka drobnego cukru do wypieków
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii
- 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 Do dużej miski wsypujemy mąkę pszenną, sodę, proszek, ekstrakt i cukier. Dodajemy roztrzepane jajka, jogurt i delikatnie mieszamy.
- 2 Na rozgrzanej, suchej patelni formujemy łyżką pancakes i smażymy je na średnim ogniu na złoto z obu stron.
- 3 Układamy po dwa lub trzy małe pancakes jeden na drugim i dekorujemy kremem Nutella®. Całość dekorujemy truskawkami.

Udostępnij przepis!

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