

PRZEPIS

# Naleśniki biszkoptowe z owocami, bitą śmietaną i kremem Nutella®

Łatwe

30 min



## SKŁADNIKI

1 i 1/4 szklanki mąki

4 jajka

1 szklanka mleka

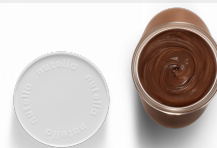
1/2 szklanki wody

Szczypta soli

Maliny, borówki, truskawki (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 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 Ubijamy śmietankę na sztywno. By to się udało, musi być dobrze schłodzona.
- 4 Każdy naleśnik smarujemy kremem Nutella® i składamy na cztery. Układamy na talerzu, obsypujemy owocami i dodajemy kleks z bitej śmietany.

## Udostępnij przepis!

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