

PRZEPIS

Pancakes z truskawkami, serkiem mascarpone 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

Szczypta soli

Truskawki (ilość wedle uznania)

Serek mascarpone (1 łyżeczka na pancake)

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 rózgą kuchenną. Następnie dosypujemy przesianą mąkę pszenną, proszek do pieczenia, cukier i sól. Mieszamy rózgą aż powstanie gładkie ciasto.
- 2 | Smażymy z obu stron na złoto na suchej, nieprzywierającej patelni.-
- 3 | Pierwszy pancake smarujemy kremem Nutella[®], drugi serkiem i kolejny znów kremem, na zmianę. Układamy pancakes jeden na drugim. Na wierzchu posypujemy pokrojonymi na ćwiartki truskawkami i dekorujemy listkami mięty.

Udostępnij przepis!

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