

MINI-PANNEKAKER MED NUTELLA® OG FRUKT



INGREDIENSER til 8 mini-pannekaker. 2 pannekaker per porsjon.



4
PORS

9
INGR

55
MIN



- ✓ 100 g hvetemel
- ✓ en klype salt
- ✓ 10 g sukker
- ✓ 1 egg
- ✓ 125 ml helmelk
- ✓ 15 ml solsikkeolje
- ✓ 2 g bakepulver
- ✓ 60 g Nutella®

Til garnering

- ✓ Mynte
- ✓ Frisk frukt



TRINN 1

Skill eggeplommen fra hviten i to boller.
Stivpisk eggehviten sammen med saltet og sett bollen til side.



TRINN 2

Pisk eggeplomme og sukker i den andre bollen, tilsett deretter mel og bakepulver.
Visp melk og olje i en tredje bolle og tilsett til eggeblandingen. Tilsett eggehviten til slutt og vend dem forsiktig inn.
Sett i kjøleskap i 15 minutter.



TRINN 3

Når røren er klar, hell en liten øse av røren i en liten teflonpanne og lag pannekaker på cirka 6-7 cm. Stek på middels varme. Vend pannekakene etter cirka ett minutt og stek den andre siden.
Stek til pannekakene er gyllenbrune på begge sider.
Server to varme pannekaker stablet oppå hverandre med cirka 7 g Nutella® på hver og garner med frisk frukt (jordbær, andre røde bær, fersken, mango, m.m.) og mynte