



## Рождественские блинчики с Nutella®



### С добрым утром!

Благодаря этому рецепту из Северной Америки Вы никогда не прогадаете! Так почему же не приготовить праздничную версию, чтобы сделать рождественское утро более сладким? Узнайте, как приготовить много блинчиков и из них сделать красивые елочки. И, конечно же, украсьте их Nutella!

### Ингредиенты

- 200 г свежего цельного молока
- 85 г сахарного песка
- 150 г муки для кондитерских изделий
- 4 яйца
- Щепотка соли
- 1 чайная ложка разрыхлителя
- Растительное масло
- 60 г Nutella®
- Черная смородина для украшения





### 1-й шаг

- Просеять муку, разрыхлитель и соль.
- В отдельной миске смешать яйца, молоко и сахар.



### 2-й шаг

- Просеянную муку добавить в яичную смесь, перемешать до получения однородной массы.



### 3-й шаг

- В сковороде с антипригарным покрытием разогреть немного масла и несколько раз налить тесто, воспользовавшись формочками для печенья разного диаметра (большого и меньшего), чтобы блины были разные.
- Перед использованием формочек обильно смазать их растительным маслом.





#### 4-й шаг

- На каждый блинчик намазать Nutella® и сложить друг на друга (начиная с большего размера и заканчивая меньшим), так, чтобы получилось четыре маленьких елочки. В каждой елочке примерно 15 г Nutella®.
- Украсить каждый слой несколькими ягодами черной смородины.

