



## Kalėdinis blynelis su „Nutella”®



### Linksmų rytų!

Su šiuo saldžiu receptu iš Šiaurės Amerikos, Jūs neapsiriksite! Tad kodėl gi neiškepus šventinių pusryčių Kalėdų rytams pasaldinti? Išmokite iškepti didelę partiją blynų ir iš jų sudėlioti nuostabias eglutes. Bet nepamirškite paskaninti jų su „Nutella”!

### Ingredientai

- 200 g šviežio nenugriebto pieno
- 85 g cukraus
- 150 g miltų kepiniams
- 4 kiaušinių
- Žiupsnelio druskos
- 1 arbatinio šaukštelio kepimo miltelių
- Auginio aliejaus
- 60 g „Nutella”®
- Serbentų papuošimui





### 1 žingsnis

- Perkratyti miltus su kepimo milteliais ir druska.
- Atskirame dubenėlyje sumaišykite kiaušinius, pieną ir cukrų.



### 2 žingsnis

- Supilkite išsijotus milus į kiaušinių masę ir maišykite iki kol tešla taps vientisa mase.



### 3 žingsnis

- Įkaitinkite keptuvę įpylę lašelį augalinio aliejaus, ir įpilkite tešlos keletą kartų, naudodami skirtingo dydžio sausainių formeles, tam kad iškeptumėte skirtingo dydžio blynelius.
- Nepamirškite gerai ištepti formelių aliejumi, prieš jas naudojant.





#### 4 žingsnis

- Kiekvieną blyną ištepkite „Nutella“® ir uždėkite blynelius vieną ant kito (nuo didžiausio iki mažiausio), tam kad suformuotumėte 4 mažas kalėdines eglutes.
- Eglutes papuoškite serbentais.

