



Ziemassvētku plānās pankūkas ar Nutella®



Gardie Ziemassvētki nāk!

No franču tradīcijām tieši jūsu galdā. Ar pankūkām un Nutella® svētku brokastis nevar neizdoties. Ar plānu un burvīgu lazdu riekstu krēma plīvuru pārklāta karsta, garda pankūka. Dažas reizes pārlokiet, un varat pasniegt galdā, lai visiem aizraujas elpa.

Sastāvdaļas

- 125 g konditorejas miltu
- 375 g pilnpiena
- 3 olas
- 45 g izkausēta sviesta
- 20 g smalkā cukura
- Šķipsniņa sāls
- 1 vaniļas pāksts
- Augu eļļa
- 60 g Nutella®





1. solis

- Izsijā konditorejas miltus.
- Ar nazi gareniski atgriez vaniļas pāksti un ar tējkaroti izkasa sēklas.
- Atsevišķā lielā bļodā ar blenderu sajauc kopā olas, pienu, cukuru, sāli un vaniļas sēkliņas, līdz iegūst viendabīgu masu.
- Pievieno konditorejas miltus un izkausētu sviestu un vēlreiz samaisa.
- Bļodu pārklāj ar pārtikas plēvi un ieliek ledusskapī uz aptuveni 20 minūtēm.



2. solis

- Nepiedegošā pannā sakarsē nedaudz augu eļļas un uzlej mazliet mīklas, lai izveidotu plānu pankūku.
- No abām pusēm apbrūnina un liek malā.
- Pirms katras jaunas pankūkas ir jāatceras noslaucīt pannu un uzpildīt dažus pilienus eļļas, lai pankūkas nepieliptu.
- Katru pankūku piepilda ar 15 g Nutella® un pārloka uz pusēm.



3. solis

- Beigās noloka pankūkas galiņu, lai izveidotos neliela egļīte.

