RECEPTAS

Užgavėnių blynai su „Nutella®“ ir obuoliais

Lengvas | 8 Porcijos | 30 min.

INGREDIENTAI

6–8 PORCIJOMS

4 obuoliai

120 g miltų

3 kiaušiniai

2 šaukštai cukraus

1 stiklinė pieno

1/2 pakelio kepimo miltelių

40 g sviesto

Aliejaus kepimui

Papuošimui

Cukraus pudros

90–120 g kremo „Nutella®“ (15 g vienai porcijai)

Vienai šio gardaus recepto porcijai užteks 15 g kremo „Nutella®“– skanaus!

GAMINIMAS

1

Persijokite miltus į dubenį ir įmuškite kiaušinius, suberkite cukrų, supilkite pieną, suberkite kepimo miltelius ir sudėkite sviestą, prieš tai ištirpinę ir atvėsinę. Išplakite šluotele, kad masė būtų glotni ir skysta, be gumulėlių.

2

Nulupkite obuolius ir išpjaukite viduriukus su sėklomis specialiu įrankiu, kad visi obuoliai liktų sveiki. Supjaustykite horizontaliai maždaug pusės centimetro storio riekelėmis.

3

Įmerkite kiekvieną riekelę į tešlą ir dėkite į keptuvę su gausiu kiekiu gerai įkaitinto aliejaus. Kepkite, kol tolygiai parusvės, tada išgriebkite kiaurasamčiu ir padėkite ant popieriaus, kad sugertų riebalų perteklių. Galiausiai pabarstykite iškeptus obuolių blynelius cukraus pudra ir patiekite karštus su šaukšteliu kremo „Nutella®“!

Per Užgavėnes kiekvienas receptas turi būti nuotaikingas!

Pasidalinkite receptu su grotažyme #nutellarecipe