

Kalėdiniai blyneliai su „Nutella®“

Vidutinis

50 min.



INGREDIENTAI

4 porcijai

- 125 g kepimo miltelių
- 375 g pieno
- 3 kiaušinių
- 45 g ištirpdyto sviesto
- 20 g granuluoto cukraus
- žiupsnelio druskos
- 1 vanilės ankšties
- augalinio aliejaus
- 60 g „Nutella“®

ŽINGSNIAI



1

Į dubenį suberkite miltus

Perpjaukite vanilės ankštį ir išimkite sėklas

Atskirame dubenyje sumaišykite kiaušinius, pieną, cukrų, druską ir vanilės sėklas. Išmaišykite iki vienalytės masės (patariama plakti su blenderiu)

Suberkite miltus ir ištirpintą sviestą. Gerai išmaišykite

Uždenkite dubenį maistine plėvele ir įdėkite į šaldytuvą 20-čiai minučių



2

Įkaitinkite keptuvę ir įpilkite į ją šiek tiek aliejaus

Pilkite tešlą ir tolygiai paskirstykite. Kepkite kol abi pusės paruduos

Prieš kepdami naują blyną nepamiškite nuvalyti keptuvės ir lengvai patepti jos aliejumi, kad blynai neliptų prie keptuvės paviršiaus

Padenkite kiekvieno blyno paviršių 15g „Nutella“[®] ir perlenkite blyną per pusę



3

Sulankstykite blyną į eglutės formą!

Skanaus!