

RECEPTAS

# Blyneliai su vaisiais ir plakta grietinėle

Lengvas

20 min.



## INGREDIENTAI

2 puodeliai kvietinių miltų

2 kiaušiniai

1,5 puodelio pieno

3 šaukšteliai kepimo miltelių

3 šaukštai cukraus

Žiupsnelis druskos

Braškių, mėlynių (1 šaukštelis uogų vienai porcijai)

1 puodelis grietinėlės (36 %)

Nutella® kremo (15 g vienai porcijai)



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

## GAMINIMAS

- 1 Išplakite kiaušinius, supilkite pieną ir išmaišykite. Tada įsijokite viso grūdo kvietinius miltus, suberkite sodą, cukrų ir druską. Gerai išmaišykite, kol gausite vientisą tešlą.
- 2 Iš abiejų pusių apkepkite sausoje keptuvėje, kurioje galima kepti be riebalų. Blynai turėtų būti maždaug 10 cm skersmens, kad juos būtų galima perlenkti.
- 3 Išplakite grietinėlę iki standumo. Kad pavyktų, ją reikia gerai atšaldyti
- 4 Ant kiekvieno blyno uždėkite maždaug po šaukštą plaktos grietinėlės ir išdėliokite mėlynės bei ketvirčiais supjaustytas braškes. Blyną perlenkite per pusę ir tuomet, naudodami specialią konditerinę rankovę, ant viršaus išspauskite Nutella® kremo.

## Nepamirškite pasidalinti!

Įkelkite savo kūrinio nuotrauką su grotažymėmis #worldnutelladay bei #nutellarecipe ir mėgaukitės šiuo gardžiu receptu su Nutella® drauge su savo artimaisiais.