

RECEPTAS

Blyneliai su obuoliais

Lengvas

30 min.



INGREDIENTAI

2 puodeliai kvietinių miltų

2 kiaušiniai

1,5 puodelio pieno

3 šaukšteliai kepimo miltelių

3 šaukštai cukraus

Žiupsnelis druskos

4 obuoliai

Nutella® (15 g vienai porcijai)



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

GAMINIMAS

- 1 Išplakite kiaušinius, įpilkite pieno ir išmaišykite. Įsijokite miltus, suberkite kepimo miltelius, cukrų ir druską. Maišykite, kol gausite vientisą masę.
- 2 Sausoje keptuvėje, kuriai nereikia riebalų, kepkite blynelius iš abiejų pusių, kol jie įgaus auksinę spalvą.
- 3 Iš nuplautų, bet nenuluptų obuolių pašalinkite sėklalaidžius. Supjaustykite obuolius kubeliais ir apkepinkite keptuvėje svieste, kol jie įgaus auksinį atspalvį.
- 4 Kas antrą blynelį aptepkite Nutella® (15 g vienai porcijai) ir ant viršaus sudėliokite obuolių kubelius.

Nepamirškite pasidalinti!

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