

RECEPTAS

Blyneliai su mėlynėmis

Lengvas

15 min.



INGREDIENTAI

2 puodeliai kvietinių miltų

2 kiaušiniai

1,5 puodelio pieno

3 šaukšteliai kepimo miltelių

3 šaukštai cukraus

Žiupsnelis druskos

Šviežių arba šaldytų mėlynių (1 šaukšas mėlynių porcijai)

Nutella® kremo (15 g vienai porcijai)



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

GAMINIMAS

1

Suplakite kiaušinius, supilkite pieną ir išmaišykite. Tuomet suberkite sijotus miltus, kepimo miltelius, cukrų ir druską. Maišykite, kol gausite vientisą masę.

2

Apkepkite blynelius iš abiejų pusių keptuvėje be riebalų, kol jie įgis gelvą spalvą.

3

Patiekite blynelius su Nutella® kremo, išspaustu pro specialią konditerinę spaudyklę, o ant viršaus pabarstykite mėlynių.

Nepamirškite pasidalinti!

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