

# Ziemassvētku plānās pankūkas ar Nutella®

Vidēja

50 min



## SASTĀVDAĻAS

### 4 PORCIJĀM

125 g konditorejas miltu

375 g pilnpiena

3 olas

45 g izkausēta sviesta

20 g smalkā cukura

Šķipsniņa sāls

1 vaniļas pāksts

Augu eļļa

60 g Nutella®

## PAGATAVOŠANA



1

Sõelu saiajahu.

Lõika vanillikaun noaga pikuti pooleks ja kraabi teelusikaga seemned välja.

Eraldi suures kausis sega saumiksri abil ühtlaseks kokku munad, piim, suhkur, sool ja vanilliseemned.

Lisa saiajahu ja sulatatud või ning sega uuesti.

Kata kauss toidukilega ja pane umbes 20 minutiks külmkappi.



2

Kuumuta tilk taimeõli mittenakkuval pannil ja vala pannile veidi tainast, et valmistada õhuke krepp.

Pruunista mõlemalt poolt ja tõsta kõrvale.

Ära unusta panni puhtaks pühkida enne iga uue krepi praadimist ja tilgutada sinna veidi taimeõli, et krepp ei hakkaks panni külge.

Täida iga krepp 15 g Nutella®-ga ja voldi pooled kokku.



3

Lõpuks voldi krepi otsad keskele kokku, et moodustuks väike jõulupuu.

**Et voila !**