

RECEPTĒ

Pankūkas ar augļiem un putukrējumu

Viegla

20 min



SASTĀVDAĻAS

2 glāzes kviešu miltu

2 olas

1 un 1/2 glāzes piena

3 tējkarotes cepamā pulvera

3 ēdamkarotes cukura

Šķipsniņa sāls

Zemenes, mellenes (viena ēdamkarote katrai porcijai)

1 glāze 36% saldā krējuma

Nutella® (15 g uz 1 porciju)



Lai pagatavotu un izbaudītu šo gardo recepti, pietiek ar 15 g Nutella® vienai personai!

PAGATAVOŠANA

1

Sakuliet olas, pievienojiet pienu un samaisiet ar virtuves putotāju. Tad pievienojiet izsijātus kviešu miltus, cepamo pulveri, cukuru un sāli. Maisiet ar putojamo slotiņu, līdz izveidojas viendabīga mīkla.

2

Cepiet no abām pusēm uz sausas, nepiedegošas pannas, līdz tās zeltainas. Pankūkām jābūt apmēram 10 cm diametrā, lai tās varētu salocīt uz pusēm.

3

Saputojiet saldo krējumu līdz stingrai konsistencei. Lai to panāktu, krējumam jābūt labi atdzesētam.

4

Uz katras pankūkas lieciet apmēram ēdamkaroti putukrējuma un virsū uzberiet ceturtdaļās sagrieztas zemenes un mellenes. Pārlokiet pankūku uz pusēm. Pankūkai virsū uzspiežiet Nutella®, izmantojot konditorejas maisiņu.

Neaizmirstiet padalīties!

Ievietojiet sava darba rezultāta attēlu ar mirkļabirkām #worldnutelladay un #nutellarecipe Un izbaudiet šo garšīgo Nutella® recepti ar saviem mīļajiem.