

РЕЦЕПТА

# Празнични палачинки с Nutella® и ябълки

Лесно

8 Порции

30 мин



## ПРОДУКТИ

ЗА 6-8 ПОРЦИИ

4 ябълки

120 г обикновено брашно

3 яйца

2 с.л захар

1 чаша мляко

1/2 пакетче сода за хляб

40 г масло

Олио за пържене

**За финалния щрих**

Пудра захар

90-120 г Nutella® (15 г на порция)



15 г Nutella® на човек са напълно достатъчни, за да приготвиш тази вкусна рецепта и да се насладиш на вкуса!

## НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



**1** | Сложи брашното в купа и към него прибави яйцата, захарта, млякото, содата за хляб и маслото (предварително разтопено). Разбий сместта до получаване на гладка и течна консистенция без бучки.



**2** | Обели ябълките и с помощта на уред за почистване на ябълки, премахни вътрешната част, като запазиш цялостта на плода. Нарези внимателно на тънки резенчета с дебелина около 0.5 см. всяка.

**3**

Потопи всяко от резенчетата ябълка в сместа и го постави в силно сгорещеното олио в тигана. Пържи до получаване на златиста коричка и извади с помощта на решетъчна лъжица. Готовите резенчета, постави върху абсорбираща хартия. Накрая поръси с пудра захар и ги сервирай топли, допълнително гарнирани с лъжица Nutella®

**Когато е време за празник, всяка рецепта заслужава....Наслада!  
Сподели рецептата с хаштаг #nutellarecipe**