

РЕЦЕПТА

Мини палачинки с Nutella® и плодове

Лесно

4 Порции

55 мин



ПРОДУКТИ

ЗА 4 ПОРЦИИ

100 г брашно

10 г захар

1 яйце

125 г мляко

15 мл слънчогледово олио

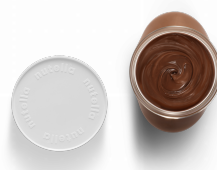
2 г бакпулвер

60 г Nutella® (15г/порция)

сол на вкус

За украсата:

свежи плодове и мента



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

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

**1**

Отдели жълтъците от белтъците. В отделни съдове смеси захарта и жълтъците, а белтъците разбий с щипка сол.

**2**

В купа смеси брашното и бакпулвера и към тях добави получената смес от жълтъците и захарта. В друга купа смеси олиото и млякото и ги добави към тестото. Накрая, докато разбъркваш внимателно, добавете и белтъците към сместа. Остави тестото за 15 минути в хладилника.



3

В нагорещен, намастен тиган с незалепващо покритие, изсипи чаена лъжича от сместа във формата на кръг (6-7 см. диаметър). Палачинката се обръща, докато се изпържи до постигане на златисто-кафяв цвят. Пригответи цялата смес по този начин. Поднеси по две палачинки, намазани с около 7 г. Nutella® всяка и декорирани със свежи плодове, като ягоди, боровинки и праскови. За финален щрих добави стръкче прясна мента.

Модерност, традиция И неповторима сладост!

Сподели рецептата с хаштаг #nutellarecipe

Мини палачинките са традиционен десерт в Северна Америка, където са познати още като "Jotcakes" или "Griddlecakes". Те са неизменна част от закуската и бърнча. Опитай тази вкусна рецепта сега.