

РЕЦЕПТА

Палачинки с йогурт, боровинки и Nutella®

Лесно

8 Порции

10 мин



ПРОДУКТИ

ЗА 8 ПОРЦИИ

- 1 чаша брашно
- 2 супени лъжици кристална захар
- 1 ч. л. бакпулвер
- 1/4 ч. л. сода бикарбонат
- 1/4 ч. л. сол
- 1/2 чаша мляко
- 1/2 чаша нискомаслен йогурт (кисело мляко)
- 1 леко разбито яйце
- 3 супени лъжици разтопено масло
- 1 чаша пресни боровинки
- 1/4 чаша Nutella®



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

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- 1 В купа разбий брашното, захарта, бакпулвера, содата бикарбонат и солта.
- 2 В отделна купа или мерителна чаша за течности разбий прясното мляко и йогурта (киселото мляко), яйцето и 2 супени лъжици разтопено масло. Изсипи върху сухите съставки. Разбъркай, докато се смесят. Добави 1/2 чаша боровинки.
- 3 Загрей тигана на умерен огън. Намажи дъното с малко от останалото масло. Изсипи тесто в тигана (приблизително 1/4 чаша за всяка палачинка). Пържи, докато отгоре се появят мехурчета, около 2 минути. Обърни и пържи до златисто-кафяво. Остави настрани и повтори с останалото масло и тесто.
- 4 Намажи Nutella® равномерно върху палачинките. Сервирай с останалите пресни боровинки.

Сподели тази рецепта с #nutellarecipe

Толкова плодови и толкова неустоими! Опитай нашата вкусна и свежа рецепта за палачинки с йогурт и горски плодове с Nutella®!