

РЕЦЕПТА

Бананови палачинки с Nutella®

Средно

6 Порции

25 мин



ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ

- 1 чаша (180 мл.) пълнозърнесто брашно
- 1/2 чаша (125 мл.) овесени ядки за бързо готвене
- 1/2 чаша (125 мл.) универсално брашно
- 1 1/2 ч.л. (7 мл.) бакпулвер
- 2 яйца
- 1 чаша (250 мл.) маслено мляко
- 1 чаша (250 мл.) нискомаслено прясно мляко
- 2 супени лъжици (30 мл.) кафява захар
- 1 ч. л. (5 мл) чист екстракт от ванилия
- 1/3 чаша (80ml) Nutella®
- 2 банана, нарязани на кръгчета



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 голяма купа разбъркай добре пълнозърнестото брашно, овесените ядки, универсалното брашно и бакпулвера. В по-малка купа разбий яйцата, масленото мляко, млякото, кафявата захар и ванилията, докато захарта се разтвори.
- 2** | Изсипи яйчената смес в брашнената смес и разбъркай, докато се смесят.
- 3** | Загрей тиган с незалепващо покритие, напръскан със спрей за готвене, на умерен огън. С лъжица отделяй малки количества тесто за палачинки (приблизително 2 до 3 супени лъжици) върху тигана и готви, докато на ръба на палачинката се появят малки мехурчета и повърхността започне да изглежда леко суха. Обърни и изпържи от другата страна до златисто-кафяво.
- 4** | Намажи всяка палачинка с малко Nutella®. Гарнирай всяка палачинка с няколко резенчета банан и след това подреди три или четири една върху друга. Сервирай с чаша мляко или 100% плодов сок.

Сподели тази рецепта с #nutellarecipe

Опитай нашата рецепта за вкусни бананови палачинки с Nutella® и се наслади още повече на своята сутрин!