РЕЦЕПТА

Палачинки с Nutella® и лешници

Средно | 4 Порции | 35 мин

ПРОДУКТИ

ЗА 4 ПОРЦИИ

3 яйца

250 г брашно

15 г масло

220 мл мляко

За пълнежа

60 г Nutella® (15 г / порция)

50 г печени лешници

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

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1

Ще са ти необходими две купи, за да приготвиш сместта за палачинките. Изсипи млякото и брашното в едната, а в другата разбъркай разтопеното масло и яйцата. Готовите смеси постави в един съд и разбъркай добре. Остави сместта да почива за около 15 минути на стайна температура.

2

С малко абсорбираща хартия намасли дъното на тигана и го загрей. Изпечи равномерно с масло и от двете страни, като направиш палачинки с около 26 см диаметър.-

3

Намажи малко Nutella® върху всяка палачинка и ги сгъни във формата на ветрило. Натроши лешниците на едро и декорирай с тях всяка порция палачинки. Сервирай ги докато са топли.

Ръка за ръка с добрия вкус
Сподели рецептата с хаштаг #nutellarecipe

Една от върховните комбинации на Nutella® е с класическа френска палачинка - традиция, която продължава повече от хиляда години. Навремето хората са си намисляли желания, докато изсипват сместта в тигана. Опитай нашите палачинки с Nutella® и лешници и поднеси докато са още топли.