

РЕЦЕПТА

Мини палачинки с маслено мляко, боровинки, ягоди и Nutella®

Средно

6 Порции

1 h 0 мин



ПРОДУКТИ

ЗА 6 ПОРЦИИ

1/2 чаша готова смес за палачинки

1/4 чаша и 2 супени лъжици нискомаслено прясно мляко

1 1/2 ч. л. масло

1 разбито яйце

1 чаша пресни или замразени боровинки (размразени, отцедени)

6 супени лъжици Nutella® (15 г. / порция)

1 чаша нарязани ягоди



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

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- 1 Загрей тигана на средна степен или до 190°C.
- 2 В средно голяма купа смеси готовия микс за палачинки, млякото и олиото. Измери 2 супени лъжици от разбито яйце и добави в купата. Остатъкът от разбитото яйце можеш да запазиш за по-късна употреба. Разбърквай, докато големите бучки изчезнат (не разбивай прекалено) Остави да престои 1 до 2 минути, за да се сгъсти.
- 3 Изсипи приблизително 3 супени лъжици тесто за всяка палачинка върху леко намазнен тиган, като направиш 6 палачинки. По желание поръси с няколко боровинки. Обърни, когато палачинките започнат да получават балончета отгоре, а на дъното са златисто-кафяви. Пържи още около 1 минута или докато палачинките станат златисто-кафяви. Дръж палачинките на топло до готовност за сервиране.
- 4 Когато си готов да ги сервираш, намажи едната страна на всяка палачинка с 1 супена лъжица Nutella® и гарнирай с нарязани ягоди и допълнителни боровинки, по желание.

Сподели тази рецепта с #nutellarecipe

Те са мини, но създават голямо настроение! Опитай нашата рецепта за палачинки с маслено мляко, боровинки, ягоди и Nutella®!