

# Коледни палачинки с Nutella®

Medium

4 Portions

50 min



## ПРОДУКТИ

125 г сладкарско брашно

375 г пълномаслено мляко

3 яйца

45 г разтопено масло

20 г кристална захар

щипка сол

1 шушулка ванилия

растително олио

60 г Nutella®

## НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1

Пресейте сладкарското брашно.

Разцепете с нож ваниловата шушулка по дължина и изстържете семената с лъжица.

В отделна голяма купа смесете с миксер яйцата, млякото, захарта, солта и ванилията до получаване на гладка смес.

Добавете сладкарското брашно и разтопеното масло и отново разбъркайте сместа.

Покрийте купата с прозрачно фолио и я оставете да престои в хладилника около 20 минути.



2

В тиган с незалепващо покритие загрейте малко растително олио и изсипете такова количество от сместа, колкото да стане тънка палачинка.

Опечете от двете страни и отдръпнете от котлона.

За всяка следваща палачинка не забравяйте да забършете тигана и да пръснете малко олио на дъното, за да не залепват.

Намажете всяка палачинка с 15 г Nutella® и я сгънете на две.

**3**

Накрая сгънете палачинката така, че да заприлича на коледна елха.

**Et voila!**