

Коледна палачинкова торта с Nutella®

Medium

4 Portions

1 h 0 min



ПРОДУКТИ

200 г прясно пълномаслено мляко

85 г кристална захар

150 г сладкарско брашно

4 яйца

щипка сол

1 чаена лъжичка бакпулвер

растително олио

60 г Nutella®

зрънца френско грозде за украса

ПРОДУКТИ



1

Пресейте брашното заедно с бакпулвера и солта.

В отделна купа смесете яйцата, млякото и захарта.



2

Добавете пресятото брашно към яйчената смес, за да се получи хомогенно масло.

3

В тиган с незалепващо покритие загрейте малко от олиото и сипете от тестото на няколко места, като ползвате формички за сладки с различен диаметър (от по-големи към по-малки), така че да се получат палачинки с различни размери.

Не пропускайте да намажете с олио формичките за сладки, преди да ги ползвате за следваща палачинка.

**4**

Намажете с Nutella® всяка палачинка и ги наредете една върху друга (като започнете от най-голямата и свършите с най-малката) така, че да се образуват 4 малки елхи. Всяка елха съдържа общо 15 г Nutella®.

Украсете всеки слой с няколко зрънца френско грозде.

Et voila!