

RECIPE

Пандишпанови палачинки с ябълки

Лесно

30 мин



ПРОДУКТИ

1 и 1/4 чаши брашно

4 яйца

1 чаша прясно мляко

1/2 чаша вода

щипка сол

4 ябълки

Nutella® (15 г на 1 порция)



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- 1 Отдели жълтъците от белтъците, смеси ги с млякото и водата, след това добави брашното и разбий. В отделен съд, разбий белтъците с щипка сол докато станат на сняг. Постепенно добави белтъците към жълтъците, смесени с млякото, и разбърквай бавно.
- 2 Изпечи палачинките от двете страни до златист цвят.
- 3 Изплакни необелените ябълки и ги нарежи на филийки, като избягваш сърцевината със семките. Сложи ябълковите резени в тигана с горещо масло и ги запечи за 5-7 минути на умерен огън. Когато ябълките започнат да стават златисти, извади ги и ги сложи в палачинките.
- 4 Прегъни палачинката с пълнеж от ябълки от двете страни и украси отгоре с Nutella® с помощта на шприц.

Не забравяй да споделиш!

Публикувай снимка на творението си с хаштаговете- #worldnutelladay и #nutellarecipe- и се наслади на тази вкусна Nutella®-рецепта с любимите си хора.