

RECIPE

# Пандишпанови палачинки с плодове и бита сметана

Лесно

25 мин



## ПРОДУКТИ

1 и 1/4 чаши брашно

4 яйца

1 чаша прясно мляко

1/2 чаша вода

щипка сол

Малини, боровинки, ягоди (1 лъжица от всеки вид на 1 порция)

1 чаша 36% пълномаслена бита сметана

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 от двете страни до златист цвят.
- 3 | Разбий сметаната, докато стане на сняг. За да стане това, трябва да е добре охладена.
- 4 | Разнеси Nutella® на всяка палачинка и я сгъни на четири. Аранжирай върху чиния с плодове и добави сметаната отгоре.

## 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.