

RECEPT

Vánoční palačinky s náplní Nutella®

Střední

50 Min.



SUROVINY

NA 4 PORCE

- 125 g hladké mouky
- 375 g plnotučného mléka
- 3 vejce
- 20 g cukru krupice
- špetka soli
- 1 vanilkový lusk
- 45 g rozpuštěného másla
- rostlinný olej
- 60 g pomazánky Nutella®



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP



1

Prosejeme hladkou mouku do menší misky.

Ve velké míse smícháme mléko, vejce, cukr, sůl a semínka vyškrábnutá z vanilkového lusku.

Šleháme metličkou a postupně přidáváme hladkou mouku. Vymícháme dohladka. Nakonec přidáme rozpuštěné máslo a znovu promícháme.

Mísu s těstem přikryjeme přilnavou fólií a dáme ji asi na 20 minut do lednice.



2

Rozehřejeme nepřilnavou pánev s pár kapkami rostlinného oleje, nalijeme na ni malou naběračku těsta, rozlijeme ho rovnoměrně po pánvi a usmažíme palačinku.

Palačinky smažíme po obou stranách dozlatova.

Před každou novou palačinkou pánev očistíme a pokropíme trochou oleje, aby se palačinky nepřichytily.

Palačinky mažeme po 15 gramech pomazánkou Nutella®.



3

Namazané palačinky nejprve přeložíme pak poskládáme do tvaru malého vánočního stromečku.