

RECEPT

Palačinky s pomazánkou Nutella[®] a s ovocem

Střední

4 Porce

40 Min.



SUROVINY

NA 4 PORCE

3 vejce

250 g hladké mouky

15 g másla

220 ml mléka

60 g pomazánky Nutella[®] (15 g/porce)

Na ozdobu

Čerstvé ovoce



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

POSTUP



1 | K výrobě palačinek potřebujete dvě misky: v jedné smíchejte mléko s moukou a ve druhé rozmíchejte vejce s rozpuštěným máslem. Poté smíchejte obsah obou misek dohromady. Těsto nechte 15 minut odpočívat při pokojové teplotě.



2 | Vytřete pánev na palačinky ubrouskem namočeným v oleji, pak na ní smažte palačinky o průměru přibližně 26 cm. Smažte je z obou stran, dokud nejsou pevné. Palačinky podávejte potřené pomazánkou Nutella® (15 g v každé palačince) a s čerstvým ovocem podle chuti (banány, jahody, ...).

**Bon appétit. Recept sdílejte s hashtagem
#nutellarecept**