

RECIPE

# Masopustní palačinky s NUTELLOU® s jablky

Easy

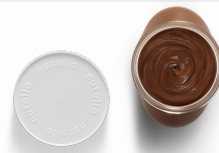
30 min



## SUROVINY

**na 8 porcí**

- 4 jablká
- 120 g hladkej múky
- 3 vajcia
- 2 lyžice cukru
- 1 pohár mlieka
- ½ vrecúška kypriaceho prášku do pečiva
- 40 g masla
- olej na vyprážanie
- práškový cukor
- 90 – 120 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)



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



- 1** Múku preosejeme do misy, pridáme vajce, cukor, mlieko, kypriaci prášok a rozpustené studené maslo. Miešame metličkou do hladkého tekutého cesta bez hrudiek.



- 2** Jablká zbavíme šupky a bez rozpolenia vytiahneme jadrovník. Potom ich nakrájame vodorovne na približne polcentimetrové kolieska.



- 3** Každé jablko ponoríme do cesta a potom vložíme do dostatočného množstva rozpáleného oleja. Smažíme dozlatista, vytiahneme z oleja a necháme odkvapkať na papierovej utierke. Posypeme práškovým cukrom a servírujeme za tepla s lyžičkou Nutelly®.

# V čase fašiangov si každý recept zaslúži trošku... nadšenia!!

Fašiangy sú najlepšou príležitosťou, kedy si užiť tie najneodolateľnejšie tradičné sladké pochúťky, ako sú práve tieto fašiangové palacinky s Nutellou® a jablkami.