

RECIPE

# Vianočné palacinky s Nutellou<sup>®</sup>

Medium

50 min



## ZLOŽIEK

### NA 4 PORCIE

125 g hladkej múky

375 g plnotučného mlieka

3 vajcia

45 g roztopeného masla

20 g kryštálového cukru

štipka soli

1 vanilkový struk

rastlinný olej

60 g Nutelly<sup>®</sup>

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

## KROKY



1

Hladkú múku preosejte.

Vanilkový struk po dĺžke rozrežte a čajovou lyžičkou vyškrabnite semienka.

V samostatnej veľkej miske ručným mixérom zmiešajte vajcia, mlieko, cukor, soľ a semienka vanilky.

Pridajte hladkú múku a roztopené maslo a znova premiešajte.

Nádobu prikryte potravinárskou fóliou a asi na 20 minút odložte do chladničky.



2

Palacinky pečte na panvici s nepriľnavým povrchom, na ktorej najskôr rozohrejte kvapku rastlinného oleja. Trochu oleja nalejte aj do tekutého cesta, aby bola palacinka tenká.

Hotové palacinky sú z oboch strán zlatisté.

Nezabudnite po každej palacinke panvicu znova pokvapkať trochu oleja, aby sa palacinka neprilepila.

Každú palacinku naplňte 15 g Nutelly a preložte ju na polovicu.



3

Nakoniec ju preložte do tvaru trojuholníka a naaranžujte do tvaru vianočného stromčeka.

