RECEPT

Minilievance s nátierkou Nutella® a ovocím

Jednoduché | 4 Porcia | 55 Min.

INGREDIENCIE

NA 4 PORCIE

100 g hladkej múky

10 g cukru

1 vajce

125 ml mlieka

15 ml slnečnicového oleja

2 g kypriaceho prášku do pečiva

60 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)

soľ na dochutenie

Na ozdobenie:

čerstvé ovocie a mäta

Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

POSTUP

1

Oddelíme žĺtok od-bielka a-bielok odložíme nabok. Žĺtok zmiešame s-cukrom. Do-bielka pridáme štipku soli, šľaháme, kým nevznikne tuhý sneh, a-odložíme nabok.

2

Do misy preosejeme múku a-kypriaci prášok a-potom zmiešame so-zmesou žĺtka a-cukru. V-inej mise zmiešame mlieko so-slnečnicovým olejom. Túto zmes potom pridáme do-druhej misy a-premiešame. Nakoniec opatrne vmiešajte sneh z-bielkov. Nechajte cesto 15-minút odpočinúť v-chladničke.

3

Lyžicu cesta nalejte na-rozpálenú panvicu s-nepriľnavým povrchom. Aby ste vytvorili lievance s-priemerom 6-–-7-cm, smažte na-miernom ohni. Asi po-minúte lievanec obráťte, aby sa-osmažil aj-na-druhej strane. Lievanec z-panvice zoberieme, keď je-opečený dozlatista. Proces opakujeme, kým nespotrebujeme celé cesto. Servírujeme 2-lievance zlepené 7-g-nátierky Nutella® a-ozdobené čerstvým ovocím (napr. jahodami, čučoriedkami či-broskyňami) a-mätou.