

RECEPT

Fašiangové palacinky s nátierkou Nutella® s jablkami

Jednoduché

30 Min.



INGREDIENCIE

NA 8 PORCIÍ

- 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)



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

POSTUP



- 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 nátierky Nutella®.