

RECEPT

Vianočné palacinky s nátierkou Nutella®

Stredná

50 Min.



INGREDIENCIE

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 nátierky Nutella®



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

POSTUP



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 nátierky Nutella® a preložte ju na polovicu.



3

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