

RECEPT

Jogurtové lievance s čučoriedkami a nátierkou Nutella®

Jednoduché

10 Min.



INGREDIENCIE

NA 8 PORCIÍ

- 1 hrnček hladkej múky
- 2 lyžice krupicového cukru
- 1 lyžička prášku do pečiva
- 1/4 lyžičky sódy
- 1/4 lyžičky soli
- 1/2 hrnčeka mlieka
- 1/2 hrnčeka bieleho nízkoťučného jogurtu
- 1 vajce, zľahka rozšľahané
- 3 lyžice rozpusteného masla
- 1 hrnček čerstvých čučoriedok
- 1/4 hrnčeka nátierky Nutella®



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

POSTUP

- 1 V mise zmiešajte múku, krupicový cukor, prášok do-pečiva a-soľ.
- 2 V inej mise vyšľahajte mlieko s-jogurtom, vajcom a-2-lyžicami rozpusteného masla. Prisypte suché prísady. Premiešajte, aby sa-suroviny spojili. Pridajte 1/2 hrnčeka čučoriedok.
- 3 Zahrejte panvicu na-miernom ohni a-potrite ju-trochou zvyšného masla. Cesto nalejte na-panvicu, približne 1/4 hrnčeka na-každý lievanec. Smažte asi 2-minúty, až-sa-navrchu objavia bubliny. Obráťte a-smažte dozlatista. Hotové lievance dajte bokom a-udržiavajte ich teplé. Opakujte postup, dokiaľ nespotebujete všetko cesto.
- 4 Nátierku Nutella® rovnomerne rozotrite na-lievance. Podávajte ich so-zvyšnými čerstvými čučoriedkami.

0 recept sa podel'te hashtagom #nutellarecept