

RECEPT

Banánové lievance s nátierkou Nutella®

Stredná

25 Min.



INGREDIENCIE

NA 6 PORCIÍ

- 1 hrnček (180 ml) celozrnej múky
- 1/2 hrnčeka (125 ml) veľmi jemných ovsených vločiek
- 1/2 hrnčeka (125 ml) hladkej múky
- 1 a 1/2 lyžičky prášku do pečiva
- 2 vajcia
- 1 hrnček (250 ml) cmaru
- 1 hrnček (250 ml) nízko-tučného mlieka
- 2 lyžice (30 ml) hnedého cukru
- 1 lyžička (5 ml) vanilkového extraktu
- 1/3 hrnčeka (80 ml) nátierky Nutella®
- 2 banány nakrájané na plátky



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

POSTUP

- 1** | Vo väčšej mise zmiešajte celozrnnú múku, vločky, múku a-prášok do-pečiva. V-menšej miske vyšľahajte vajcia, cmar, mlieko, hnedý cukor a-vanilku. Šľahajte až-do-rozpustenia-cukru.
- 2** | Nalejte vaječnú zmes do-múčnej a-miešajte, dokiaľ sa-nespoja.
- 3** | Panvicu postriekajte olejom v-spreji, zahrejte ju-a-lyžicou na-ňu-dávajte malé kôpky cesta (približne 2-až-3-polievkové lyžice). Smažte, dokiaľ sa-na-okraji lievancov neobjavia malé bublinky a-povrch nestuhne. Potom lievance otočte a-osmažte z-druhej strany-dozlata.
- 4** | Každý lievanec potrite trochou nátierky Nutella®. Na-každý lievanec položte niekoľko plátkov banánov. Pred podávaním naskladajte tri alebo štyri lievance na-seba. S-pohárom mlieka alebo ovocným džúsom chutia-najlepšie.

0 recept sa podelte hashtagom #nutellarecept