

# MINIPANNKOOGID NUTELLA®JA PUUVILJADEGA

MINIPANNKOOGID NUTELLA®JA PUUVILJADEGA

## KOOSTIS

Kogus: 8 minipannkooki

Serveerida: 2 pannkooki

### KOOSTIS

- ✔ 100g jahu
- ✔ näpuotsatäis soola
- ✔ 10g suhkrut
- ✔ 1 muna
- ✔ 125 ml piima
- ✔ 15 ml päevalilleõli
- ✔ 2g küpsetuspulbrit
- ✔ Kaunistamiseks piparmünti ja värskaid puuvilju

## VALMISTAMINE

Eralda muna kahte kaussi- ühte munavalged ja teise munakollased. Vahusta ühes kausis munavalge, lisa soola ning aseta kauss kõrvale. Teises kausis klopi munakollane koos suhkruga, lisa jahu ja küpsetuspulber. Kolmandas kausis sega piim ja õli ning lisa teise kaussi. Viimasena lisa teises kausis olevale segule munavalge ning sega õrnalt kokku.

Tõsta segu 15 minutiks külmkappi.

Kui segu on valmis, pane supilusikatäis tainast väikesele kleepumisvabale pannile. Moodusta u 6/7cm suurused ringid ning küpseta keskmisel tulel. Umbes minuti pärast keera pannkoogid umber, nii küpsevad nad mõlemalt poolt.

Kui pannkook muutub kuldpruuniks, eemalda pannilt.

Serveeri kaks pannkooki, lisa 7g Nutella® pähklivõid, kaunistava värskete puuviljade (maasikad, punased marjad, virsikud, mango, jt.) ja piparmündiga.