

RECEPT

# Mini palačinke z Nutello® in sadjem

Lahko

4 Porcije

55 Min.



## SESTAVINE%b ZA 4 PORCIJE

100 g navadne moke

10 g sladkorja

1 jajce

125 ml mleka

15 ml sončničnega olja

2 g pecilnega praška

60 g Nutella® (15 g/porcija)

Sol po okusu

**Za okras**

Sveže sadje in meta



**Za pripravo tega  
okusnega recepta  
zadostuje 15 g Nutelle® na  
osebo!**

## NAČIN PRIPRAVE

**1**

Ločimo rumenjak in beljak in slednjega damo v drugo skledo. Zmešaj rumenjak s sladkorjem. Beljak s ščepcem soli stepi do čvrstega in postavi na stran.

**2**

PMoko s pecilnim praškom presejati v skledo, nato pa to zmes združiti z mešanico sladkorja in rumenjaka. V drugi skledi zmešaj mleko s sončničnim oljem in nato zmes združi s preostalo maso. Na koncu nežno vmešaj sneg iz beljakov. Testo naj počiva 15 minut v hladilniku.



3

V vročo, teflonsko ponev nalij žličico mešanice in peči na zmernem ognju, da dobiš okroglo palačinko s premerom približno 6-7 cm. Po približno eni minuti palačinko obrni, da se popeče na obeh straneh. Ko je palačinka zlato rjava, jo odstrani iz ponve. Ta postopek ponavljaj, dokler se testo ne porabi. Na koncu postreži 2 vroči palačinki, premazani s približno 7 g Nutelle® vsaka in okrasiš s svežim sadjem, kot so jagode, borovnice in breskve. Okrasimo z vejico mete.

## Sodobno, tradicionalno ... In sladko! Deli recept s hashtagom #nutellarecipe

So tradicionalna sladica v Severni Ameriki, kjer so znane tudi kot jetcakes ali griddlecakes. Zdaj so na voljo pri večini eksotičnih malicah in zajtrkih v Italiji, zlasti v obliki Mini palačink z Nutello® in sadjem – poskusi pripraviti ta slasten recept zdaj.