

Poffertjes au Nutella®

Easy

1 h 40 min



Hozzávalók

6 adaghoz:

250g liszt

40g cukor

350ml zsíros (teljes) tej

1 csipet só

10g sütőpor

1 tojás

vaj

porcukor a díszítéshez

75g Nutella®

Lépések:



1

Szítáljunk lisztet egy nagy tálba és adjuk hozzá az élesztőt.

Egy másik tálban keverjük össze a tojást és a tejet.



2

A két keveréket öntsük össze egy tálba.

Keverjük 3-5 percig, amíg tiszta és homogén keveréket nem kapunk.

Fedjük le a tálat folpackkal, és hagyjuk állni 30 percig szobahőmérsékleten.



3

Helyezzük a tésztát egy kinyomó palackba.

Kenjük ki a serpenyőt vajjal és melegítsük közepes lángon / hőmérsékleten.

**4**

Nyomjuk ki a tésztát kis adagokban a serpenyőre.

Amikor buborékok jelennek meg a tésztán, óvatosan fordítsuk meg őket.

Süssük tovább 2-3 percig, majd a kész holland minipalacsintákat helyezzük egy táltra.

**5**

Kenjük meg a szeleteket 4-4 g Nutella®-val, majd fedjük le egy másikkal.

Ismételjük meg ezt minden mini palacsintával.

Díszítsük porcukorral és tálaljuk.