

RECIPE

Amerikai palacsinta eperrel és mascarpone krémsajttal

Easy

25 min



HOZZÁVALÓK

2 csésze búzaliszt

2 tojás

1 és fél csésze tej

3 teáskanál sütőpor

3 evőkanál cukor

Egy csipet só

Eper (tetszés szerinti mennyiségben)

Mascarpone krémsajt (palacsintánként 1 teáskanál)

Nutella® (15 g/adag)



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

LÉPÉSEK

- 1 A tojásokat felverjük, hozzáadjuk a tejet, és konyhai habverővel összekeverjük. Ezután adjuk hozzá az átszitált búzalisztet, a sütőport, a cukrot és a sót. Keverjük habverővel, amíg sima tésztát nem kapunk.
- 2 Száraz, tapadásmentes serpenyőben mindkét oldalát aranyszínűre sütjük.
- 3 Az első palacsintát kenjük meg Nutella®-val, a másodikat mascarpone krémsajttal, majd a következőt ismét Nutella®-val, felváltva ismételjük. Rendezzük a palacsintákat egymásra. Szórjuk a tetejére a negyedekre vágott epret, és díszítsük mentalevelekkel.

Ne felejtse el megosztani!

Osszon meg egy képet alkotásáról a #worldnutelladay és a #nutellarecipe hashtagekkel.

És élvezze ezt a finom Nutella® receptet szeretteivel együtt.