

RECIPE

Palacsinta málnával és mascarpone krémsajttal

Easy

25 min



HOZZÁVALÓK

1 és 1/2 csésze búzaliszt

2 tojás

1 csésze tej

1 csésze szénsavas víz

Egy csipet só

Málna (tetszés szerinti mennyiségben)

Mascarpone krémsajt (palacsintánként 1 evőkanál)

Nutella® (15 g/adag)



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

LÉPÉSEK

- 1 Szórjuk a lisztet egy magas tálba, adjuk hozzá a tejet, a szénsavas vizet, a tojásokat és egy csipet sót. Keverjük egy percig, amíg a hozzávalók összeállnak.
- 2 Süssük meg a palacsintákat mindkét oldalukon egy száraz, tapadásmentes serpenyőben.
- 3 Kenjünk mascarpone krémsajtot mindegyik palacsintára. Tekerjük fel - először hajtsuk be a két szemben lévő szélét, majd az így kapott téglalapot tekerjük fel. Egy habzsák segítségével díszítsük a palacsinták tetejét Nutella[®]-val. Díszítsük málnával.

Ne felejtse el megosztani!

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

És élvezze ezt a finom Nutella[®] receptet szeretteivel együtt.