

Karácsonyi amerikai palacsinta Nutella[®]-val töltelékkel

Közepes

1 h 0 minimum



Hozzávalók

4 adaghoz:

200 g friss zsíros tej

85 g kristálycukor

150 g rétesliszt

4 tojás

egy csipet só

1 teáskanál sütőpor

növényi olaj

60 g Nutella[®]

mazsola a díszítéshez

Lépések:



1

Szitáljuk át a lisztet, és keverjük össze a sütőporral és a sóval.

Egy másik tálban verjük fel a tojásokat a tejjel és a cukorral.



2

Az átszitált lisztet hozzáadjuk a tojásos keverékhez, és simára keverjük.



3

Egy tapadásmentes felülettel bevont serpenyőben felforrósítunk egy pici növényi olajat, és a palacsintatésztát különböző átmérőjű (nagyobbaktól a kisebbig) sütemény kiszűrőbe öntjük, így különböző méretű palacsintákat készíthetünk.

Soha ne felejtjük el zsiradékkal kikenni használat előtt a sütemény kiszűrőkat.

**4**

A palacsintákat kenjük meg Nutella[®]-val, majd tegyük őket egymásra (a legnagyobbval kezdve és a legkisebbel befejezve) 4 kis karácsonyfát alakítva ki. Minden fa összesen 15 g Nutella[®]-t tartalmaz.

Díszítsük a rétegeket mazsolával.