

RECEPT

Amerikai palacsinta almával

Könnyű

30 minimum



HOZZÁVALÓK

2 csésze búzaliszt

2 tojás

1 és fél csésze tej

3 teáskanál sütőpor

3 evőkanál cukor

Csipetnyi só

4 alma

Nutella® (15 g/adag)



A recept elkészítéséhez és élvezetéhez egy fő számára 15 g Nutella® is elegendő.

LÉPÉSEK

- 1 Verjük fel a tojásokat, adjuk hozzá a tejet, és keverjük össze konyhai habverővel. Ezután adjuk hozzá az átszitált búzalisztet, a sütőport, a cukrot és a sót. Addig keverjük, amíg sima tésztát nem kapunk.
- 2 Száraz, tapadásmentes serpenyőben mindkét oldalát aranszínűre sütjük.
- 3 A megmosott, de hámozatlan almák magházát távolítsuk el. Vágjuk az almát kockákra, és tegyük forró serpenyőbe egy kevés vajjal. Pirítsuk őket körülbelül 5 percig, amíg aranszínűek lesznek.
- 4 Kenjünk meg minden második palacsintát Nutella®-val (15 g adagonként), és helyezzük rá a sült almákat.

Ne felejtse el megosztani!

Osszon meg egy képet alkotásáról a #worldnutelladay és a #nutellarecipe hashtagekkel.
És élvezze ezt a finom Nutella® receptet szeretteivel együtt.