

レシピ

ヌテラ®のミニフルーツパンケーキ

簡単

4 ポーション

55 分



原材料

(4人分)

薄力粉 100g

砂糖 10g

卵 1個

牛乳 125ml

油 15ml

ベーキングパウダー2g

ヌテラ®60g (15g /一人当たり)

塩

果物とミント



®は一人当たり15gでお楽しみく

調理方法



1

卵を卵黄と卵白に分け、卵白に塩を少し入れて固く泡立てます。
次に卵黄と砂糖を混ぜます。



2

ベーキングパウダーと一緒に小麦粉をボウルに篩ひ入れ、別のボウルで、牛乳と油を混ぜたものを加えてよく混ぜます。
最後に、卵白を加えてかき混ぜます。それを冷やします。



3

生地を大さじ1杯分ずつ熱したフライパンに入れ、約1分後、パンケーキを裏返して両面を焼きます。パンケーキが黄金色になったら、フライパンから取り出し、gのNutella®を塗った2つのホットパンケーキを、イチゴ、ブルーベリー、最後にミントを飾ってください。

伝統的かつ新鮮な甘さ。

レシピをハッシュタグ#nutellarecipeで共有する。

北米地域の伝統的なデザートとして、JotcakesまたはGriddlecakesがよく知られています。これらは最近はややヌテラ®とフルーツを使ったミニパンケーキとしてイタリアでも朝食やブランチとして楽しまれています。

是非お試しください。