

레시피

누텔라와 요거트, 베리 팬케이크

쉬움

10 분



재료

8인용

중력분 1컵

흰설탕 2테이블스푼

베이킹 파우더 1티스푼

탄산수소 나트륨 1/4티스푼

소금 1/4티스푼

우유 1/2컵

클레인 저지방 요거트 1/2컵

달걀 1개, 살짝 데침

녹은 버터 3테이블스푼, 자른

신선한 블루베리 1컵, 자른

누텔라 헤이즐넛 스프레드 1/4컵



한 사람 당 누텔라 15g으로 이
맛있는 레시피를 즐길 수 있습니다!

방법

1

보울에 밀가루, 흰설탕, 베이킹 파우더, 탄산수소 나트륨, 소금을 넣고 섞습니다.

2

다른 보울이나 제량컵에 우유, 요거트, 달걀, 녹은 버터 2테이블 스푼을 넣어 섞습니다. 건조한 재료를 넣고 계속 저어줍니다. 블루베리 1/2컵을 넣습니다.

3

중불에 냄비를 가열합니다. 남은 버터를 칠해줍니다. 반죽을 팬케이크 1장 당 1/4만큼 부어줍니다. 위에 거품이 생길 때까지 약 2분간 굽습니다. 팬케이크를 뒤집어서 황금빛이 될때까지 요리합니다. 요리된 팬케이크가 식지 않도록 해주세요. 계속 버터를 바르고 반죽을 굽습니다.

4

팬케이크에 누텔라 를 고르게 발라주세요. 남은 신선한 블루베리와 함께 담아냅니다.

레시피를 #nutellarecipe로 공유해주세요

달콤한 과일로 맛을 낸 절대 거부할 수 없는 요리입니다! 누텔라 와 함께 먹는 맛있는 요거트와 팬케이크 도전해보세요.