

레시피

누텔라 바나나 팬케이크

중간

25 분



재료

6인용

통밀가루 1컵(180ml)

빠르게 익힌 오트밀 1/2컵(125ml)

중력분 1/2컵(125ml)

베이킹 파우더 1과 1/2티스푼(7ml)

달걀 2개

버터밀크 1컵(250ml)

저지방 우유 1컵(250ml) (2% 이하)

갈색설탕 2테이블스푼(30ml)

순수 바닐라 추출액 1테이블스푼(5ml)

누텔라 1/3컵(80ml)

바닐라 슬라이스 2개



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

방법

1

큰 보울에 통밀가루,オート밀, 중력분, 베이킹파우더를 섞습니다. 작은 보울에 달걀, 버터밀크, 우유, 황설탕, 바닐라를 설탕이 녹을 때까지 저어 줍니다.

2

달걀 혼합물을 반죽에 넣고 잘 저어 줍니다.

3

눌어붙지 않는 팬을 중불에서 가열하고, 쿠키 스프레이를 뿌려줍니다. 팬에 약 2~3 테이블스푼의 반죽을 올리고 팬케이크 가장자리에 거품이 생기고 표면이 약간 마를 때까지 굽습니다. 뒤집어서 살짝 황금색이 들때까지 굽습니다.

4

팬케이크에 누텔라 를 약간 발라줍니다. 위에 바나나 슬라이스를 올리고 팬케이크를 서너개 쌓아주세요. 우유 또는 100% 과일 주스와 함께 대접합니다.

레시피를 #nutellarecipe로 공유해주세요

맛있는 누텔라 바나나 팬케이크 레시피를 확인하고, 아침을 더 즐겨보세요.