

BLYNELIAI SU „NUTELLA“® IR VAISIAIS

BLYNELIAI SU „NUTELLA“® IR VAISIAIS

INGREDIENTAI

Ingredientai 8-iems blyneliams

1 porcija – 2 blyneliai

- ✔ 100 g miltų
- ✔ Žiupsnelis druskos
- ✔ 10 g cukraus
- ✔ 1 kiaušinis
- ✔ 125 ml pieno
- ✔ 15 ml saulėgrąžų aliejaus
- ✔ 2 g kepimo miltelių
- ✔ 60 g „Nutella“®
- ✔ Mėtų papuošimui
- ✔ Šviežių vaisių

GAMINIMO BŪDAS

Atskirkite kiaušinio trynį nuo baltymo į skirtingus dubenėlius.

Pirmame dubenėlyje išplakite baltymą su druska iki standumo ir atidėkite. Antrajame trynį sutrinkite su cukrumi, tada supilkite miltus ir kepimo miltelius.

Atskirame dubenyje pieną sumaišykite su aliejumi ir supilkite antrojo dubenėlio mišinį, gerai išmaišykite. Pabaigoje supilkite išplaktą baltymą ir atsargiai išmaišykite.

Palikite stovėti šaldytuve 15 min.

Pilkite po šaukštą tešlos į nedidelę įkaitintą keptuvę, formuokite 6–7 cm skersmens apskritus blynelius. Maždaug po minutės apverskite blynelius, kad apkeptų iš abiejų pusių.

Kai blyneliai taps aukso rudos spalvos, išimkite iš keptuvės.

Patiekite lėkštėje po du blynelius, aptepkite kiekvieną 7 g „Nutella“®, papuoškite šviežiais vaisiais (braškėmis, serbentais, persikais, mangais ir kt.) ir mėtomis.