

LIETINIAI SU „NUTELLA“® IR VAISIAIS

LIETINIAI SU „NUTELLA“® IR VAISIAIS

INGREDIENTAI

Ingredientai 4 lietiniams

1 porcija – 1 lietinis

INGREDIENTAI

- ✔ 3 kiaušiniai
- ✔ 250 g miltų
- ✔ 15 g sviesto
- ✔ 220 ml pieno
- ✔ 60 g „Nutella“®
- ✔ Šviežių vaisių garnyrui

GAMINIMO BŪDAS

Jums reikės dviejų dubenų: viename sumaišykite miltus ir pieną, kitame – išplakite kiaušinius su ištirpintu sviestu. Tada sumaišykite abiejų dubenų turinį.

Palikite tešlą kambario temperatūroje 15 min.

Įkaitinkite plokščią keptuvę ir patepkite ją aliejumi (panaudokite tam popierinį rankšluostį, suvilgytą aliejuje). Įpilkite šiek tiek tešlos į keptuvę ir suformuokite ~ 26 cm skersmens lietinį. Apkepkite iš abiejų pusių, kol taps aukso rudos spalvos.

Patiekite lietinius, į kiekvieną įdėję 15 g „Nutella“®, kartu su šviežiais vaisiais (mangais, bananais, braškėmis ir pan.)