

RECIPE

Amerykańskie świąteczne naleśniki z kremem Nutella®

Średnie

1 h 0 min



Składniki na 4 porcji

200 g pełnotłustego mleka

85 g cukru

150 g mąki do wypieku ciast

4 jajka

szczypta soli

1 łyżeczka proszku do pieczenia

olej roślinny

60 g kremu Nutella®

porzeczki do dekoracji



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE



1

Przesiej przez sito mąkę, proszek do pieczenia i sól.

W oddzielnej misce wymieszaj jajka, mleko i cukier.



2

Dodaj przesianą mąkę do składników mokrych, aż ciasto będzie miało jednolitą konsystencję.



3

Podgrzej odrobinę oleju roślinnego na patelni z powłoką nieprzywierającą i wylewaj ciasto do ułożonych na niej różnej wielkości okrągłych wykrawarek do ciasta. W ten sposób powstaną naleśniki o różnych rozmiarach.

Pamiętaj, że przed wykorzystaniem wykrawarki do ciastek, należy ją posmarować tłuszczem.

**4**

Posmaruj naleśniki kremem Nutella® i poukładaj je jeden na drugim (zaczynając od największego i kończąc na najmniejszym), tak by powstały cztery świąteczne naleśnikowe choinki. Do każdego drzewka dodaj 15 g kremu Nutella®.

Udekoruj każdą warstwę kilkoma porzeczkami.