

PRZEPIS

Świąteczne naleśniki z kremem Nutella®

Średnie

50 min



Składniki na 4 porcje

125 g mąki do wypieku ciast

375 g pełnotłustego mleka

3 jajka

45 g roztopionego masła

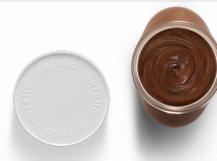
20 g cukru

szczypta soli

1 laska wanilii

olej roślinny

60 g kremu Nutella®



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

WYKONANIE



1

Przesiej mąkę przez sito.

Przekrój wzdłuż laskę wanilii i łyżeczką wyskrob ze środka nasiona.

W oddzielnej dużej misce mieszaj jajka, mleko, cukier, sól i nasiona wanilii za pomocą blendera ręcznego, aż uzyskasz jednolity płyn.

Dodaj mąkę i roztopione masło i wymieszaj wszystkie składniki ponownie.

Przykryj miskę folią plastikową i wstaw do lodówki na około 20 minut.

2

Na patelni z nieprzywierającą powłoką podgrzej odrobinę oleju roślinnego, a następnie wlej trochę ciasta, by usmażyć pierwszy naleśnik.

Zrumień go z obu stron i odstaw na później.

Przy każdym naleśniku przecieraj powierzchnię patelni i wlewaj nowy olej. Zapobiegnie to przywieraniu naleśników.

Posmaruj naleśnik 15 g kremu Nutella® i złóż go na pół.



3

Na koniec, złóż czubek naleśnika, by kształtem przypominał świąteczną choinkę.

