

PRZEPIS

Bananowe pancakes z kremem Nutella®

Średnie

6 Porcje

25 min



Składniki na 6 porcji

- 1 szklanka (180 g) mąki pszennej
- ½ (125 g) szklanki płatków owsianych błyskawicznych
- ½ (125 g) szklanki mąki uniwersalnej
- 1 i ½ łyżeczki (7 g) proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 1 szklanka (250 ml) maślanki
- 1 szklanka (250 ml) mleka niskotłuszczowego (2% lub mniej)
- 2 łyżki (30 g) brązowego cukru
- 1 łyżeczka (5 g) ekstraktu waniliowego
- szklanki (80 g) kremu Nutella®
- 2 pokrojone w plasterki banany



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

WYKONANIE

- 1 W dużej misce, wymieszaj mąkę pszenną, płatki owsiane, mąkę uniwersalną i proszek do pieczenia. W mniejszej misce, wymieszaj jajka, maślanekę, mleko, brązowy cukier i ekstrakt z wanilii do momentu, aż cukier się rozpuści.
- 2 Do dużej miski dodaj mieszankę z jajkami z mniejszej miski.
- 3 Rozgrzej olej na patelni na średnim ogniu. Wylej na patelnię małe ilości masy (około 2-3 łyżki) i smaź, aż zobaczysz małe pęcherzyki powietrza na krawędziach, a same naleśniki wyglądają na zarumienione. Odwróć na drugą stronę i smaź, aż zbrązowieją.
- 4 Rozsmaruj krem Nutella® na pancakes. Następnie umieść na nich banany i połóż jeden na drugim. Podawaj ze szklanką mleka lub świeżym sokiem owocowym.-

**Podziel się przepisem używając hashtagu:
#przepisnutella**

Wypróbuj nasz pyszny, przepis na **bananowe pancakes z kremem Nutella®** i ciesz się swoim porankiem!