

PRZEPIS

# Pancakes z jabłkami i kremem Nutella®

Łatwe

30 min



## SKŁADNIKI

2 szklanki mąki pszennej

2 jajka

1 i 1/2 szklanki mleka

3 łyżeczki proszku do pieczenia

3 łyżki cukru

Szczypta soli

4 jabłka

Krem Nutella® (15 g na 1 porcję)



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

## WYKONANIE

1

Jajka roztrzepujemy, dodajemy mleko i mieszamy rózgą kuchenną. Następnie dosypujemy przesianą mąkę pszenną, proszek do pieczenia, cukier i sól. Mieszamy aż powstanie gładkie ciasto.

2

Smażymy z obu stron na złoto na suchej, nieprzywierającej patelni.-

3

Z umytych, ale nieobranych jabłek usuwamy gniazda nasienne. Kroimy jabłka w kostkę i wsypujemy na rozgrzaną patelnię z dodatkiem masła. Prażymy przez około 5 minut aż nabiorą złotego koloru.-

4

Co drugi pancake smarujemy kremem Nutella® (15 g na 1 porcję), a na wierzchu układamy podpieczone jabłka.

## Udostępnij przepis!

Pochwal się zdjęciem swojego dania z kremem Nutella® używając #worldnutelladay i #przepisnutella