

## Naleśniki z NUTELLA® i owocami



## SKŁADNIKI na 4 porcje



TRUDNOŚĆ



PORCJE



SKŁADNIKI

45  
MIN

- ✔ 3 jaja
- ✔ 250 g mąki zwykłej
- ✔ 15 g masła
- ✔ 220 ml mleka
- ✔ 60 g kremu Nutella® (15 g/porcję)
- ✔ Do dekoracji
- ✔ Świeże owoce



## KROK 1

Do przygotowania naleśników potrzebne będą dwie miski. Do jednej wlać mleko, wsypać mąkę i wymieszać, w drugiej wymieszać jaja ze stopionym masłem. Połączyć i wymieszać zawartość obu misek. Odstawić ciasto na 15 minut w temperaturze pokojowej.



## KROK 2

Patelnię natłuścić, używając do tego nasączonego olejem ręcznika kuchennego. Po rozgrzaniu wylewać na patelnię porcje ciasta, formując naleśniki średnicy ok. 26 cm. Smażyć z obu stron na jasnożółty kolor. Każdy naleśnik posmarować porcją 15g Nutelli® i udekorować wybranymi świeżymi owocami (banany, truskawki...).