

## Mini naleśniki z NUTELLA® i owocami



### SKŁADNIKI na 4 porcje



TRUDNOŚĆ



PORCJE



SKŁADNIKI

55  
MIN

- ✔ 100 mąki
- ✔ 10 cukru
- ✔ 1 jajo
- ✔ 125 ml mleka
- ✔ 15 ml oleju słonecznikowego
- ✔ 2 g proszku do pieczenia
- ✔ 60 g kremu Nutella® (15 g/porcję)
- ✔ sól do smaku

#### Do dekoracji

- ✔ Świeże owoce i listki mięty



## KROK 1

Białko ubić ze szczyptą soli na pianę i odstawić.



## KROK 2

Przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia do miski, połączyć z żółtkiem ubitym z cukrem. W drugiej misce wymieszać mleko z olejem słonecznikowym, a następnie przelać mieszaninę do reszty ciasta i połączyć. Na końcu delikatnie wmieszać pianę z białka. Odstawić ciasto na 15 minut do lodówki



## KROK 3

Nakładać po łyżce stołowej ciasta na rozgrzaną patelnię z nieprzywieralnym dnem i rozprowadzać tak, by naleśnik miał średnicę ok. 6-7 cm. Smażyć na średnim ogniu. Po około minucie przewrócić na drugą stronę. Po usmażeniu na jasnożółty kolor zdjąć z patelni. Tak samo smażyć pozostałe pankejki, aż do wyczerpania ciasta. Podawać w porcjach po 2 ciepłe pankejki posmarowane ok. 7 g kremu Nutella® każdy i udekorowane świeżymi owocami (np. truskawkami, jagodami lub brzoskwiniami) oraz listkami mięty.