

RECIPE

# Prăjitură din clătite, cu mere

Ușor

30 min



## INGREDIENTE

1 ceașcă și 1/4 de făină

4 ouă

1 ceașcă de lapte

1/2 ceașcă de apă

un vârf de sare

4 mere

Nutella® (15 g per porție)



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă, e suficient să savurați 15 g de Nutella® de persoană!

## MOD DE PREPARARE

- 1 Separă gălbenușurile de albușuri, combină-le cu laptele și apa, adaugă apoi făina și amestecă viguros. Separat, bate albușurile de ou cu un vârf de sare, până se întăresc. Încorporează treptat albușurile de ou în compoziția cu gălbenușuri și amestecă ușor.
- 2 Coace clătitele până devin aurii, pe ambele părți.
- 3 Clătește merele nedecojite și taiă-le rondele, evitând miezul cu sâmburi. Pune rondelele într-o tigaie cu unt topit și lasă-le să se rumenească timp de 5-7 minute la foc mediu. Când merele capătă o culoare aurie, scoate-le din tigaie și pune-le în clătite.
- 4 Împătorește pe ambele părți clătitele umplute cu mere și decorează partea de deasupra cu Nutella®, folosind un poș.

## Nu uita să distribui!

Postează o poză cu creația ta și hashtag-urile #worldnutelladay și #rețetenutella. Și savurează această delicioasă rețetă Nutella<sup>®</sup> alături de cei dragi.