

RECIPE

Prăjitură de clătite cu fructe și frișcă

Ușor

20 min



INGREDIENTE

1 ceașcă și 1/4 de făină

4 ouă

1 ceașcă de lapte

1/2 ceașcă de apă

un vârf de sare

zmeură, afine, căpșuni (câte 1 lingură din fiecare tip de fruct per porție)

1 ceașcă de frișcă 36%

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 Bate frișca până se întărește. Pentru a obține o frișcă tare, aceasta trebuie ținută înainte la frigider.
- 4 Întinde Nutella® pe fiecare clătită și apoi împătorește clătita în patru. Așază clătitele pe un platou, adaugă fructele și ornează cu frișcă.

Nu uita să distribuie!

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