

RECIPE

Clătite americane cu fructe și frișcă

Ușor

20 min



INGREDIENTE

2 cești de făină

2 ouă

1 ceașcă și 1/2 de lapte

3 lingurițe de praf de copt

3 lingurițe de zahăr

un vârf de sare

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

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

Bate ouăle, adaugă laptele și amestecă compoziția cu un tel. Adaugă apoi făina cernută, praful de copt, zahărul și sarea. Amestecă până se formează un aluat fin.

2

Coace clătitele până devin aurii, pe ambele părți, într-o tigaie antiaderentă. Clătitele ar trebui să aibă un diametru de 10 cm, pentru a le putea împături.

3

Bate frișca până se întărește. Pentru a obține o frișcă tare, aceasta trebuie ținută înaintea la figider.

4

Așază aproape o lingură de frișcă pe fiecare clătită și ornează cu sferturi de căpșuni și afine. Împăturește fiecare clătită în două. Ornează clătitele 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[®] alături de cei dragi.