

REȚETA

Mini pancakes cu Nutella® și fructe

Ușor

4 Porții

55 min



INGREDIENTE

PENTRU 4 PORȚII

100 g făină

10 g zahăr

1 ou

125 ml lapte

15 ml ulei de floarea soarelui

2 g praf de copt

60 g Nutella® (15 g/porție)

sare după gust

Pentru decor

Fructe proaspete și mentă



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

MOD DE PREPARARE



- 1 Separă gălbenușul de albuș și pune albușul într-un bol deoparte. Freacă gălbenușul cu zahăr. Bate albușul spumă cu puțină sare și pune-l deoparte.



- 2 Cerne făina împreună cu praful de copt într-un bol, apoi amestecă cu gălbenușul frecat cu zahăr. În alt bol, amestecă laptele cu uleiul de floarea soarelui și apoi amestecă această compoziție cu restul. În final, bate ușor albușul de ou și adaugă-l la compoziție. Lasă aluatul să se odihnească 15 minute la frigider.



3

Pune o lingură de aluat într-o tigaie neaderentă încinsă și coace la foc mediu cercuri de 6-7 cm diametru. După un minut, întoarce clătita ca să se coacă pe ambele părți. După ce clătita este gata, scoate-o din tigaie. Repetă acest proces până termini tot aluatul. Apoi servește 2 clătite calde una peste alta, cu aproximativ 7 g de Nutella® fiecare și decorate cu fructe proaspete, precum căpșuni, afine și piersici. Decorează cu o frunză de mentă.

Modernitate, tradiție... Și ceva dulce! Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Acesta este un desert tradițional în America de Nord, unde sunt cunoscute și ca jotcakes sau griddlecakes. Acum sunt servite la micul dejun sau brunch, în special sub formă de mini pancakes cu Nutella® și fructe. Încearcă această rețetă delicioasă acum.