

REȚETA

Clătite „Bananalicious” cu Nutella®

Mediu

25 min



INGREDIENTE

PENTRU ȘASE PORȚII

- 1 ceașcă de făină integrală de grâu
- 1/2 ceașcă de fulgi de ovăz care se gătesc rapid
- 1/2 ceașcă de făină de grâu
- 1 1/2 linguriță de praf de copt
- 2 ouă
- 1 ceașcă de lapte bătut
- 1 ceașcă de lapte cu conținut redus de grăsime (2% sau mai puțin)
- 2 linguri de zahăr brun
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 1/3 ceașcă de Nutella®
- 2 banane, feliate



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

MOD DE PREPARARE

- 1** Într-un bol mare amestecă împreună făina de grâu integral, ovăzul, făina de grâu și praful de copt. Într-un bol mai mic, amestecă ouăle, laptele bătut, laptele, zahărul brun și vanilia până ce zahărul este complet dizolvat.
- 2** Toarnă amestecul de ouă în cel de făină și amestecă pentru a le combina.
- 3** Încălzește o tigaie, pulverizată cu ulei de gătit, la temperatură medie. Pune cantități mici din aluat (aproximativ 2-3 linguri) în tigaie și gătește-l până capătă o textură aerată și suprafața pare aproape uscată. Întoarce și gătește pe cealaltă parte până prinde o culoare maro-aurie.
- 4** Întinde Nutella® pe fiecare clătită. Așază câteva felii de banane pe fiecare clătită și apoi pune 3 sau 4 felii de banane una peste alta. Servește cu un pahar de lapte sau cu suc natural 100%.

Distribuie rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Încearcă rețeta noastră pentru o porție delicioasă de clătite cu banane și Nutella® și bucură-te de dimineața ta și mai mult!