

Мини-панкейки с NUTELLA® и фруктами



ИНГРЕДИЕНТЫ На 4 порции



СЛОЖ



ПОРЦ



ИНГР



МИН



- ✔ 100 г муки
- ✔ 10 г сахара
- ✔ 1 яйцо
- ✔ 125 мл молока
- ✔ 15 мл подсолнечное масло
- ✔ 2 г разрыхлителя
- ✔ 60 г NUTELLA® (15 г/порция)
- ✔ Соль по вкусу

Для украшения

- ✔ Свежие ягоды и мята



ШАГ 1

Отделите желток от яичного белка и положите белок в миску. Смешайте желтки с сахаром. Взбейте белок до пены и добавьте щепотку соли.



ШАГ 2

Просейте муку с разрыхлителем, смешайте с желтками и сахаром. В другой миске перемешайте подсолнечное масло с молоком и влейте смесь в тесто. Далее аккуратно вмешайте яичные белки в тесто. Дайте тесту настояться в течение 15 минут в холодильнике.



ШАГ 3

Вылейте столовую ложку теста на горячую сковороду и готовьте на среднем огне до получения оладушка диаметром 6-7 см. Через минуту переверните оладушек для прожарки с другой стороны. После появления золотисто-коричневого цвета ваш блин готов. Повторяйте процесс пока у вас не закончится тесто. Подавайте панкейки примерно с 7 г NUTELLA® на каждом и не забудьте украсить их свежими ягодами (например, клубникой, голубикой) и мятой.