

РЕЦЕПТ

Панкейки с яблоками и Nutella®

Легко

30 мин



ИНГРЕДИЕНТЫ

2 стакана пшеничной муки

2 яйца

1+1/2 стакана молока

3 чайные ложки разрыхлителя

3 чайные ложки сахара

Щепотка соли

4 яблока

Nutella® (15 г/порция)



Для приготовления
рецепта достаточно 15 г
Nutella® на одну
порцию.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1** Взбейте яйца, добавьте молоко и смешайте все кухонным венчиком. Затем добавьте просеянную пшеничную муку, разрыхлитель, сахар и соль. Перемешивайте до тех пор, пока не образуется однородное тесто без комочков.
- 2** Обжарьте с обеих сторон до золотистого цвета на сухой сковороде с антипригарным покрытием.
- 3** Помойте яблоки и, оставляя кожуру, удалите сердцевину с семенами. Нарежьте яблоки кубиками и положите их в горячую сковороду с небольшим количеством сливочного масла. Жарьте их около 5 минут до золотистого цвета.
- 4** Намажьте Nutella® (15 г/порция) на каждый панкейк и выложите сверху печеные яблоки.

Не забудьте поделиться тем, что у вас получилось!

Поделитесь фотографией приготовленного вами блюда с хештегом #РецептыNutella в Instagram или Vkontakte. И наслаждайтесь этим вкусным рецептом с Nutella® со своими близкими.