

РЕЦЕПТ

Панкейки с ягодами, взбитыми сливками и Nutella®

Легко

20 мин



ИНГРЕДИЕНТЫ

2 стакана пшеничной муки

2 яйца

1+1/2 стакана молока

3 чайной ложки разрыхлителя

3 столовые ложки сахара

Щепотка соли

Клубина, черника/голубика (1 столовая ложка на порцию)

1 стакан сливок жирностью 36%

Nutella® (15 г/порция)



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

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1** Взбейте яйца, добавьте молоко и перемешайте венчиком. Затем добавьте просеянную пшеничную муку, разрыхлитель, сахар и соль. Перемешивайте венчиком до образования однородного теста.
- 2** Обжарьте с обеих сторон до золотистого цвета на сухой сковороде с антипригарным покрытием. Панкейки должны быть около 10 см в диаметре, чтобы вы могли сложить их пополам.
- 3** Взбейте сливки до загустения. Для этого сливки должны быть хорошо охлажденными.
- 4** Положите примерно столовую ложку взбитых сливок на каждый панкейк и сверху положите четвертинки клубники и чернику/голубику. Сложите панкейк пополам. Поверх него распределите Nutella® при помощи кондитерского мешка/ложки.

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.