

РЕЦЕПТ

Блины с Nutella® и ягодами

Легко

10 мин



Ингредиенты

на 8 порций

- 1 стакан муки
- 2 ст. ложки сахарного песка
- 1 пакетик разрыхлителя
- 1/4 чайной ложки соды
- 1/4 чайной ложки соли
- 1/2 стакана молока
- 1/2 стакана простого нежирного йогурта
- 1 яйцо, слегка взбитое
- 3 ст. ложки топленого масла
- 1 стакан свежей черники
- 1/4 стакана Nutella®



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

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1** | В миске перемешайте муку, сахарный песок, разрыхлитель, соду и соль.
- 2** | В отдельной миске или мерном стакане взбейте молоко с йогуртом, яйцом и 2 столовыми ложками топленого масла. Добавьте в смесь сухие ингредиенты. Затем взбейте вместе, чтобы смешать ингредиенты. Добавьте 1/2 стакана черники.
- 3** | Нагрейте сковороду на среднем огне. Смажьте ее оставшимся маслом. Налейте в сковороду жидкое тесто, примерно по 1/4 стакана на каждый блин. Жарьте, пока сверху не появятся пузырьки примерно 2 минуты. После переверните блин и готовьте до золотистого цвета.

Держите готовые блины в тепле. Продолжайте печь блины пока не закончится тесто.
- 4** | Намажьте Nutella® на блины.
Подавайте с оставшейся свежей черникой.

Поделитесь рецептом, используя хештег #nutellарецепты

Такие ягодные и такие сочные! Попробуйте наш вкусный рецепт йогуртовых блинов с Nutella® и ягодами!