РЕЦЕПТ

# Блины с бананами и Nutella®

Средне | 25 мин

## Ингредиенты

**на 6 порций**

1 стакан (180 мл) цельнозерновой муки

1/2 стакана (125 мл) овсяных хлопьев быстрого приготовления

1/2 стакана (125 мл) пшеничной муки

1/2 чайной ложки разрыхлителя

2 яйца

1 стакан (250 мл) обезжиренных сливок

1 стакан (250 мл) обезжиренного молока (2% или ниже)

2 столовые ложки (30 мл) коричневого сахара

1 чайная ложка (5 мл) экстракта ванили

1/3 стакана (80 мл) Nutella®

2 нарезанных банана

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

# СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 В большой миске хорошо взбейте цельнозерновую муку, овсяные хлопья, пшеничную муку и разрыхлитель. В миске поменьше взбейте яйца, сливки, молоко, коричневый сахар и ваниль. Взбивайте до тех пор, пока сахар не растворится

2 Влейте яичную смесь в сухую и взбейте вместе, чтобы перемешать все ингредиенты.

3 Нагрейте сковороду с антипригарным покрытием на среднем огне. Выложите небольшую порцию жидкого теста (примерно 2–3 столовые ложки) на сковороду. Жарьте, пока на краю блина не появятся маленькие пузырьки и его поверхность не станет подсыхать. Переверните блин и жарьте его с другой стороны до светло-золотистого цвета.

4 Намажьте каждый блин Nutella®. Выложите несколько ломтиков банана на каждый блин, а затем сложите три или четыре блина стопкой - один поверх другого. Подавайте со стаканом молока или свежевыжатого сока.

## Поделитесь рецептом, используя хештег #nutellaрецепты

Попробуйте блины с бананами и Nutella® по нашему рецепту и сделайте начало дня ещё лучше!