

РЕЦЕПТ

Мини-оладьи с Nutella® и ягодами

Средне

6 Количество персон

1 ч 0 мин



Ингредиенты

на 6 порций

1/2 стакана готовой смеси для блинов

1/4 стакана плюс 2 столовые ложки
обезжиренного молока

1/2 чайной ложки масла

1 взбитое яйцо

1 стакан свежей или замороженной черники
(разморозить и высушить заранее)

6 столовых ложек Nutella® (15 г / порция)

1 чашка свежей нарезанной клубники



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

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1** | Нагрейте сковороду на среднем или слабом огне или разогрейте сковороду до 190° C на электрической плите.
- 2** | В миске среднего размера перемешайте смесь для блинов, молоко и масло. Отмерьте 2 столовые ложки взбитого яйца и добавьте в миску. Перемешивайте смесь, пока не исчезнут большие комки (не взбивайте!). Дайте постоять 1-2 минуты, чтобы смесь загустела.
- 3** | Налейте примерно 3 столовые ложки теста для каждого оладушка на слегка смазанную маслом сковороду. Если сковорода большая вы сможете пожарить сразу 6 оладий. Когда появятся пузырьки, а низ станет золотисто-коричневым, переверните оладьи и жарьте на другой стороне. Жарьте оладьи еще около 1 минуты, чтобы они полностью стали золотисто-коричневыми. Держите готовые мини-оладьи укрытыми, чтобы подавать их на стол теплыми.
- 4** | Перед подачей намажьте Nutella® на каждый мини-оладушек и украсьте нарезанной клубникой и черникой.

Поделитесь рецептом, используя хештег #nutellарецепты

Такие маленькие, но такие вкусные! Попробуйте мини-оладьи с Nutella® и ягодами по нашему рецепту!