

RESEPTI

# Tattarijauhopannukakku Nutellalla® ja hasselpähkinärouheella

Helppo

30 min



## AINEKSET

### 4 ANNOSTA

2 dl tattarijauhoja

4 dl maitoa

0,5 tl suolaa

2 kananmunaa

Paahdettua hasselpähkinärouhetta

60 g Nutellaa®



**Tämän herkullisen reseptin valmistukseen tarvitaan vain 15 g Nutellaa® henkeä kohden!**

## Valmistus

**1**

Vispaa tattarijauho ja maito keskenään sileäksi taikinaksi.

**2**

Sekoita joukkoon kananmunat ja suola.

**3**

Pilko hasselpähkinät rouheeksi ja paahda pannulla tai uunissa.

**4**

Lisää hasselpähkinärouhe taikinan sekaan tai lisää ne taikinan pinnalle paistaessa.

**5**

Paista keskilämmöllä kullanruskeiksi ja rapeiksi.

**6**

Kun pannukakut ovat jäähtyneet, levitä 15g Nutellaa<sup>®</sup> jokaiselle pannukakulle ja rullaa sopivan kokoiseksi.