

MINIPANNKAKOR MED NUTELLA® OCH FRUKT



INGREDIENSER:till 8 minipannkakor
2 pannkakor per portion



- ✓ 100 g vetemjöl
- ✓ en nypa salt
- ✓ 10 g socker
- ✓ 1 ägg
- ✓ 125 ml standardmjölk
- ✓ 15 ml solrosolja
- ✓ 2 g bakpulver
- ✓ 60 g Nutella® (15 g/portion)

För garnering

- ✓ Mynta och färsk frukt



STEG 1

Separera äggulan och vitan i två skålar. Vispa äggvitan till ett hårt skum tillsammans med saltet. I den andra skålen, vispa gulan med sockret och tillsätt mjöl och bakpulver.



STEG 2

Blanda mjölk och olja i ytterligare en skål och tillsätt i smeten. Blanda sedan försiktigt ner äggvitorna. Ställ i kylan i 15 minuter.



STEG 3

När blandningen är färdig, häll en matsked av smeten i en liten het non-stick-stekpanna och forma en pannkaka, ca 6–7 cm i diameter. Stek på medelvärme. Vänd pannkakan efter ungefär en minut och stek den på andra sidan. När pannkakan är gyllenbrun tar du ut den ur stekpannan. Servera två varma pannkakor på varandra, bred ca 7 g Nutella® på varje och dekorera med färsk frukt (jordgubbar, röda vinbär, persika, mango etc.) och myntan.