РЕЦЕПТ

Млинці з Nutella® і ягодами

Легко | 10 хвилин

Інгредієнти

на 8 порцій

1 склянка борошна

2 ст. ложки цукрового піску

1 пакетик розпушувача

1/4 ч. ложки соди

1/4 ч. ложки солі

1/2 склянки молока

1/2 склянки простого нежирного йогурту

1 яйце, злегка збите

3 ст. ложки топленого масла

1 склянка свіжої чорниці

1/4 склянки Nutella®

Для приготування страви досить 15 г Nutella® на одну порцію.

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. У мисці перемішайте борошно, цукровий пісок, розпушувач, соду і сіль.
2. В окремій мисці або мірній склянці збийте молоко з йогуртом, яйцем і 2 столовими ложками топленого масла. Додайте в суміш сухі інгредієнти. Потім збийте разом, щоб змішати інгредієнти. Додайте 1/2 склянки чорниці.
3. Нагрійте сковороду на середньому вогні. Змастіть її маслом, що залишилося.
   Налийте в сковороду рідке тісто, приблизно по 1/4 склянки на кожен млинець. Смажте, поки зверху не з'являться бульбашки, приблизно 2 хвилини. Потім переверніть млинець і готуйте до золотистого кольору. Тримайте готові млинці в теплі.
   Продовжуйте пекти млинці, поки не закінчиться тісто.
4. Намастіть Nutella® на млинці.
   Подавайте зі свіжою чорницею, що залишилася.

Поділіться рецептом, використовуючи хештег #nutellaрецепти

Такі ягідні і такі соковиті! Спробуйте наш смачний рецепт йогуртових млинців з Nutella® і ягодами!