

РЕЦЕПТ

Рулети з млинців з Nutella® та фруктами

Середньої складності

4 Порції

50 хвилин



Інгредієнти

на 4 порції

2 яйця

125 г борошна

15 г вершкового масла

220 мл незбираного молока

Для прикраси:

свіжі фрукти

Nutella® (15 г / порція)



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

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

**1**

Для приготування млинців знадобляться дві миски: в одній змішайте борошно та молоко, а в іншій збийте яйця з розтопленим маслом. Дайте тісту постояти 15 хвилин при кімнатній температурі. Розігрійте сковорідку і змастіть її за допомогою спеціального пензлика невеликою кількістю масла. Налийте трохи рідкого тіста на сковорідку, щоб вийшов круг приблизно 26 см в діаметрі. Смажте з обох сторін до золотистого кольору.

**2**

Додайте до кожного млинця 15 г пасти Nutella®, згорніть їх в рулети та поріжте на шматочки приблизно по 3 см товщиною. По черзі нанизайте рулетики і фрукти на дерев'яні палички.

Легендарний смак! Поділіться рецептом, використовуючи хештег #nutellарецепти

У Франції млинці – це символ взаєморозуміння та дружби. Приготуйте рулети з млинців з Nutella® та поділіться з друзями.