



© Ferrero, 2017

## ЯПОНСКИЕ БЛИНЧИКИ ДОРАЯКИ С NUTELLA®

БЛИНЫ / ВАФЛИ / КРЕПЫ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ЗАВТРАК | ОБЕД |  
УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС | БАНКЕТ | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 50 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

*Количество порций: 12.*

*Порция: 1 блинчик*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 260 г белой муки
- 200 г сахара
- 5 г пищевой соды
- 6 крупных яиц
- 3 ⅓ столовой ложки канолового масла
- 180 г пасты Nutella®

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешайте вместе муку, воду и соду. Замесите однородное тесто. Взбейте яйца с сахаром.

Растворите соду в воде, добавьте в яичную смесь.

Медленно всыпьте муку в жидкую смесь.

Разогрейте противень или сковородку до 180 °С.

Приготовьте 12 блинчиков диаметром около 8 см.

Обжарьте по 1,5 минуты с каждой стороны.

Поместите внутрь каждого блинчика по 15 г пасты Nutella®.

По желанию украсьте клубникой.