



ИТАЛЬЯНСКИЕ БЛИНЧИКИ “НЕЧЧИ” ИЗ КАШТАНОВОЙ МУКИ С NUTELLA®

БЛИНЫ / ВАФЛИ / КРЕПЫ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | ПОЛДНИК |
УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС | БАНКЕТ | ОСЕНЬ

👤👤👤 | 50 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

*Количество порций: около 10 порций;
по 3 шт. на порцию.*

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 150 г каштановой муки
- 200 мл молока
- 1 яйцо
- 1 ч.л. оливкового масла
- Измельченный фундук по вкусу
- 150 г пасты Nutella®

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешайте каштановую муку с яйцом, постепенно вливая молоко и масло, пока не получится блинное тесто. Поставьте смесь в холодильник на 1 час.

Равномерно распределите половник смеси по сковороде с антипригарным покрытием и в течение нескольких минут обжаривайте неччи с двух сторон (так же, как обычные блины).

Когда блинчики остынут, намажьте их пастой Nutella® из расчета по 20 г пасты на блинчик и нарежьте полосками шириной 4 см. Сделайте из полосок рулетики. Подавайте по 3 неччи на небольшой тарелке, посыпав измельченным фундуком.

Диаметр одного блинчика неччи составит примерно 2,5 см, вес — около 20 г, длина — 4,5 см.