



© Ferrero, 2016

ЖАРЕНАЯ СОЛОМКА ИЗ БЛИНЧИКОВ С NUTELLA®

БЛИНЫ / ВАФЛИ / КРЕПЫ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | УЖИН | КРУГЛЫЙ ГОД



Количество: 12 порции

Порция: 1 блинчик

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 12 блинчиков
- ¼ стакана замороженного йогурта на каждую из 12 порций
- 255 г Nutella®
- Для блинчиков: (можно использовать готовые блинчики)
- 113 г кондитерской муки
- 55 г сахара
- 3,5 г соли

- 142 г яиц
- 28 г растопленного сливочного масла
- 227 г молока

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для приготовления блинчиков взбейте вместе яйца и молоко. Просейте вместе сахар, соль и муку.

Добавьте к смеси яиц и молока, взбейте вместе. Добавьте масло и тщательно перемешайте.

Разогрейте сковороду с высокими бортами до средней температуры, капните несколько капель растительного масла и налейте тесто для первого блинчика, чтобы оно тонким слоем покрыло дно сковороды.

Слегка поджарьте блинчик, переверните и поджарьте вторую сторону.

Переложите готовый блинчик на тарелку. Повторяйте, пока не приготовите все 12 блинчиков. Дайте остыть. Разрежьте блинчики на тонкие полоски, опустите во фритюр и жарьте до хрустящей корочки.

Дайте остыть. Выложите $\frac{1}{4}$ стакана замороженного йогурта на тарелку. Вокруг шарика йогурта выложите хрустящие кусочки блинчиков. Повторите для каждой из 12 порций.

Сверху декорируйте с помощью кондитерского мешка 21 г Nutella®.