



МИНИ-БЛИНЧИКИ С NUTELLA® И ФРУКТАМИ

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

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

Ингредиенты для 20 мини-блинчиков
1 порция = 2 блинчика

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 200 г муки
- ½ ст.л. соли
- 1 ст.л. сахара
- 2 яйца
- 250 мл цельного молока
- 3 ст.л. растительного масла
- 1 ст. л. дрожжей

- 150 г Nutella®
- Мята по вкусу
- Свежие фрукты по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отделить белки от желтков, поместить белки в отдельную миску. Взбить желтки с сахаром. Взбить белки с солью до загустения, отложить.

Смешать муку и дрожжи в миске, затем добавить яичные желтки и сахар.

В другой миске смешать молоко и масло, добавить в получившуюся смесь муку. Затем добавить яичный белок, осторожно перемешать.

Охлаждать в холодильнике 15 мин.

Когда смесь будет готова, вылить в небольшую нагретую сковороду с антипригарным покрытием столовую ложку масла, формируя диски примерно 6-7 см диаметром, готовить на среднем огне. Примерно через минуту перевернуть блинчик, чтобы он прожарился с обеих сторон.

Когда блинчик приобретет золотистый цвет, убрать со сковороды.

Подавать по два блинчика, положив их друг на друга и намазав каждый 7 г Nutella®, украсить свежими фруктами или ягодами (клубника, брусника, персики, манго и т.д.) и мятой.