



БЛИНЧИКИ-РУЛЕТКИ С NUTELLA® И ФРУКТАМИ

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

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 📖📖📖

*Ингредиенты на 10 порций
1 порция = 2 брошетки*

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 3 яйца
- 250 г муки
- 30 г сливочного масла
- 500 мл цельного молока
- свежие фрукты по вкусу
- 150 г Nutella®

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

для приготовления блинов потребуются две миски. Вылить молоко и высыпать муку в одну миску, в другой миске смешать яйца с маслом. Затем смешать содержимое обеих мисок между собой.

Оставить тесто на 15 минут при комнатной температуре.

Разогреть сковороду, смазать бумажным полотенцем, предварительно обмакнув его в растительное масло. Вылить тесто, делая блины диаметром 26 см. Прожарить с обеих сторон до золотистого цвета.

Начинить каждый блинчик 15 г Nutella® и нарезать на кольца примерно 3 см шириной. Нанизать блинные кольца на шпажку, чередуя их с кусочками фруктов.