



## МИНИ-БЛИНЧИКИ С NUTELLA® И ФРУКТАМИ

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

👤👤👤 | 30 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

*Ингредиенты на 10 порций  
1 порция = 1 мини-блинчик*

### ИНГРЕДИЕНТЫ

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

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

для приготовления блинов потребуются две миски. Вылить молоко и высыпать муку 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 сковородку, смазать бумажным полотенцем, предварительно обмакнув его в растительное масло. Вылить тесто, делая блины диаметром 26 см. Прожарить с обеих сторон до золотистого цвета.

Подавать мини-блинчики с Nutella® (15 г) и любимыми свежими фруктами (манго, банан, клубника и т.д.)