

# Mini pankūkas ar augļiem un NUTELLA®

Viegla

20 min



## SASTĀVDAĻAS

6 personām

1,5 tējkarote cepamā pulvera

300 ml piena

250 g miltu

1 tējkarote cukura

1/2 tējkarote sāls

2 olas

Sviests (pannas ieeļļošanai)

90 g NUTELLA®

150 g sezonālās ogas (zemenes vai mellenes)



Lai pagatavotu un izbaudītu šo gardo recepti, pietiek ar 15 g NUTELLA® vienai personai!

## PAGATAVOŠANA

- 1 | Bļodā samaisiet miltus, cepamo pulveri, cukuru un sāli.
- 2 | Atsevišķā bļodā ar putojamo slotiņu samaisiet pienu ar olām.
- 3 | Ielejiet piena maisījumu miltos un labi samaisiet, līdz sāk veidoties mīklas masa, tomēr uzmanīgi, lai mīklu nesamaisītu līdz cietai un blīvai masai.
- 4 | Sagatavojiet pannu ar iedobēm, ieziežot iedobes ar lielu daudzumu sviesta un uzkaršējot līdz ļoti karstai (bet ne dūmojošai). Piepildiet katru iedobi apmēram 2/3 ar mīklu un gatavojiet 1 līdz 2 minūtes pirms apgrīšanas. Apgriešanai varat izmantot iesmu.
- 5 | Ļaujiet pankūkām gatavoties vēl 1 līdz 2 minūtes no otras puses, pirms tās liekat uz šķīvja.
- 6 | Pasniedziet ar NUTELLA® (15 g vienai personai) un sezonālajām ogām.