

NUTELLA® sarapuupähklikreemiga jõulukuuse vahvlid

Keskmine

1 h 15 minutit



KOOSTISAINED

8 portsjoni

6 spl magedat võid

4 tl pruuni suhkrut

1 tl soola

430 ml külma piima

2 suurt muna, külmad

1 tl vaniljeekstrakti

120 g nisujahu

120 g täisterajahu

1 ¼ tl kuivpärm

¼ tl söögisoodat

Marju, soovi korral

8 spl NUTELLA® sarapuupähklikreemi, 1 spl iga serveeringu kohta

SAMMUD



1

Sulata keskmisel kuumusel potis või, pidevalt segades kuumakindla spaatliga, kuni või on saanud kuldpruuni tooni.

Eemalda pott tulelt ja sega sisse suhkur, sool, piim ning munad.

Sõelu juurde ka jahu. Viimasena lisa kuivpärm ja söögisooda ning sega.

Nüüd võid kohe küpsetada vahvlid või jätta taina ööseks külmkappi, et maitseed tugevneksid.



2

Eemalda pott tulelt ja sega sisse suhkur, sool, piim ning munad.

Sõelu juurde ka jahu. Viimasena lisa kuivpärm ja söögisooda ning sega.

Nüüd võid kohe küpsetada vahvlid või jätta taina ööseks külmkappi, et maitseed tugevneksid.



3

Hommikul eelsoojenda vahvliraud keskmise kuumuseni, kuni indikaator annab märku; malmraudade kasutamisel pintselda kergelt päevalille-, taime- või rapsiõliga.

Lisa 1½ kulbitäit tainast (olenevalt vahvliraua suuruselt) ja küpseta kuldpruuniks 5–7 minutit, sõltuvalt vahvliraua sügavusest ja kuumusest.



4

Küpsetatud vahvleid võid hoida seni ahjus soojas, kuni ülejäänud vahvlid on valmis.

Lõika vahvlid kolmnurkadeks ja lao kihiti puukujuliselt taldrikule.

Kaunista marjade, puuviljade ja **NUTELLA**® sarapuupähklikreemiga ning serveeri koos klaasi piimaga.

Lõpptulemus