

Panettone-krõpsud Nutella[®]-ga

Lihtne

30 minutit



KOOSTISAINED

40 portsjoni

Umbes ½ panettone't 1 kg küpsetisest (ülejääk)

120 g Nutella[®]-t

10 g võid

tuhksuhkrut ja hõbedasi suhkrupärleid kaunistamiseks

SAMMUD



1

Lõika panettone 1 cm paksusteks viiludeks.

Lõika panettone-viilud tükkideks, mille mõõdud on 3 cm × 7 cm.



2

Rasvata teflonkattega pann veidikese võiga, kuumuta keskmise tule kohal ja rösti panettone- viilud mõlemalt poolt kuldseks (ühte viilu kokku umbes 3 minutit).

Võta viilud pannilt ja aseta need küpsetuspaberiga kaetud grillrestile.



3

Pritskotti kasutades kaunistage iga krõps 3 g Nutella[®]-ga. Puista peale ka tuhksuhkrut ja hõbedasi suhkrupärleid.

Serveeri soojalt.

Lõpptulemus