

RETSEPT

Kook Nutella® ja mustikatega

Lihtne

6 Portsjonid

1 h 30 Minut



KOOSTISAINED

6 PORTSJONIT

250 g tavalist jahu

100 g kooritud sarapuupähkleid

120 g võid

150 g tuhksuhkrut

50 g suhkrut

1 muna

1 munakollane

1 sidruni koor

4 g küpsetuspulbrit

mustikaid

soola maitse järgi

Peale määrimiseks

90 g Nutella®-t (15 g / portsjon)



Selle maitsva retsepti
nautimiseks piisab 15
grammist Nutella®
-st inimese kohta!

MEETOD

**1**

Rösti sarapuupähkleid kergelt ahjus ja purusta need seejärel mikseris peeneks. Lisa jahu alusele hunnikusse. Keskele lisa tükeldatud pehme või, suhkur, muna ja munakollane, riivitud sidrunikoor, küpsetuspulber ja näpuotsatäis soola. Sega see kõik kiiresti kokku ja lisa seejärel hakitud sarapuupähklid ning jätka segamist, kuni Sul on ühtlane mass.

**2**

Rulli kolmveerand tainast umbes 1 cm paksuseks ringiks. Kata sellega võiga määritud ja jahuga üle puistatud 22 cm läbimõõduga koogivormi põhi ja küljed.



3

Küpseta mittenakkuvas kastrulis tasasel tulel mustikaid koos supilusikatäie suhkruga, kuni suurem osa vedelikust on aurustunud. Määri saadud mustikasegu kiht koogi pinnale. Ülejäänud tainast tee ribad, mis aseta võremustrina mustikakihi peale. Küpseta eelsoojendatud ahjus temperatuuril 180 ° C umbes 40 minutit. Eemalda ahjust ja laske enne serveerimist jahtuda. Igale viilule lisa ports Nutella®-t.

Maitsev koogiviil igaühele. Jaga retsepti hashtag#nutellaretsept

Nutella® ja mustikatega koogiretseptis moodustavad Nutella® hõrk maitse ja mustikate elujõud vastupandamatu kombinatsiooni, see kostitab Sind uue tükikese magusa headusega, mida saad söögilaul pakkuda.