

Traškios itališko pyrago riekelės su „Nutella”®

Lengvas

30 min.



INGREDIENTAI

40 porcijai

Maždaug ½ „panettone” iš 1 kg (likučiai)

120 g „Nutella”®

10 g sviesto

Cukraus pudros ir sidabrinų papuošimų

ŽINGSNIAI



1

Supjaustykite „panettone“ 1 cm storumo riekutėmis

Supjaustykite „panettone“ riekutes į 3 cm x 7 cm gabalėlius



2

Į nepridegančios dangos keptuvę įdėkite gabaliuką sviesto, įkaitinkite keptuvę ant vidutinės ugnies ir iš abiejų pusių pakepinkite „panettone“ gabaliukus, kol jie taps auksinės spalvos (apie 3 min kiekvienam gabaliukui)

Išimkite juos iš keptuvės ir padėkite ant kepimo popieriumi išklotų grotelių



3

Konditeriniu maišeliu papuoškite kiekvieną čipsą su 3 g „Nutella“[®], cukraus pudra ir sidarbiniai papuošimais

Patiekite šiltus

Skanaus!