

Šventiniai keksiukai su „Nutella®“

Lengvas

30 min.



INGREDIENTAI

6 PORCIJOMS

1 stiklinė natūralaus jogurto

70 g cukraus

125 g kvietinių miltų

1 kiaušinis

2 šaukšteliai mielių

50 g aliejaus

1 vanilės ankštis

krema „Nutella®“

PRIEMONĖS

orkaitė

dubuo

plaktuvas

keksiukų kepimo skarda

GAMINIMAS

**1**

Pirmiausia įjunkite orkaitę ir nustatykite 180 °C temperatūrą be ventiliatoriaus.

Kol orkaitė įkais, dubenyje išplakite kiaušinį (atskirai plakti nereikia), cukrų ir vanilės ankštis turinį.

Supilkite aliejų. Tam, kad masė būtų vientisa, aliejų pilkite po truputį, maišydami ingredientus.

**2**

Supilkite jogurtą ir toliau maišykite.

Dabar galima suberti miltus ir mieles. Miltai nesusoks į gumulėlius, jei juos bersite po truputį, maišydami plaktuvu.

Tešla paruošta! Supilkite tešlą į keksiukų kepimo skardą. Palikite 1 cm iki kraštų – kepami keksiukai pakils ir susiformuos gražus, apvalus viršus.

**3**

Kepkite maždaug 20 minučių.

Palaukite, kol keksiukai truputį atvės. Tada ant jų užtepkite kremo „Nutella®“ (15 g vienam keksiukui) ir keksiukus papuoškite.

Skanaus!

Džiaugiatės pavykusiu kepiniu? Mes taip pat!

Pasidalinkite nuotrauka (ir receptu) socialinėje žiniasklaidoje su grotaziyme **#nutellarecipe**. Džiaugsimės matydami, kad internetas saldėja <3