

Sluoksniuotos tešlos eglutė su „Nutella[®]“: receptas

Lengvas

20 min.



INGREDIENTAI

4 PORCIJOMS

1 pakuotė / 300-g sluoksniuotos tešlos

1 kiaušinio trynys

2 v. š. pieno

60-g kremo „Nutella[®]“ papuošimui

GAMINIMAS



1

Įkaitinkite orkaitę iki 190°C.



2

Išvyniokite paruoštą sluoksniuotą tešlą ant kepimo popieriaus juostelės. Išpjaukite tešloje eglutės formą.



3

Išpjaustykite neilgas šakeles, viduryje palikdami kamieną. Nusukite šakeles nuo savęs.

**4**

Sumaišykite kiaušinio trynį su pienu ir šia mase iššepkite eglutę.

**5**

Kepkite pyragėlį 12– 15 minučių, tada leiskite ataušti ir papuoškite kremu „Nutella®“ naudodami konditerinį maišelį. Tam, kad eglutė atrodytų šventiščiau, papuoškite ją spanguolėmis ar granatų sėklomis.

Pasidalinkite receptu su grotažyme #nutellarecipe