

RECEPTAS

Pyragaičiai ant pagaliuko su „Nutella®“

Lengvas

10 Porcijos

30 min.



INGREDIENTAI

8–10 PORCIJŲ

Pyragaičiams ant pagaliuko

150 g cukraus

3 kiaušinių

150 g sviesto

150 g miltų

1 a. š. kepimo miltelių

Papuošimui

15 g kremo „Nutella®“ vienam pyragaičiui

Cukrinių pabarstukų pagal skonį



Vienai šio gardaus
recepto porcijai užteks 15
g kremo „Nutella®“
“– skanaus!

GAMINIMAS

**1**

Išplakite kiaušinius su cukrumi ir minkštu sviestu. Suberkite miltus, išmaišytus su kepimo milteliais.

**2**

Šaukštu sukrėskite tešlą į pyragaičių ant pagaliuko formeles ir kepkite maždaug 8–10 minučių. Taip pat galite naudoti ir mažų keksiukų formeles.



3

Leiskite pyragaičiams atvėsti, tada į kiekvieną įsmeikite po pagaliuką. Įkiškite pyragaičius į dubenėlį su „Nutella®“, kad kremu pasidengtų paviršius. Paskui pavoliokite lėkštėje su cukriniais pabarstukais ar sėklomis.

Galima patiekti įvairaus amžiaus smaližiams, kurie dievina pyragaičius. Pasidalinkite receptu su grotažyme **#nutellarecipe**

Šis receptas tobulai tinka gimtadieniams, nes **pyragaičiai ant pagaliuko su „Nutella®“** yra nuotaikingi ir spalvingi. Jų formai, primenančiai gardžius ledinukus, sunku atsispirti. Ragaukite, kol šviežiai iškepti, kartu su visa šeima.