

Virtuļi ar Nutella®

Vidēja

4 h 0 min



SASTĀVDAĻAS

10 porcijām

250 g saiajahu (Manitoba)

10 g värsket pārmi

1 muna

1 munakollane

4 g soola

50 g toasooja vōid

35 g suhkrut

100 ml tāispiima

½ vanillikauna

riivitud sidrunikoor

150 g Nutella®-t

ōli kŭpsetamiseks

tuhksuhkrut kaunistamiseks

PAGATAVOŠANA



1

Kuumuta piim ja lahusta selles värske pärm. Lisa muna ja munakollane, vispelda kergelt läbi.



2

Kuhja jahu, suhkur ja vanillikaunast eemaldatud seemned puidust lõikelauale.

Vala piima ja munade segu jahukuhja keskele ja sõtku, kuni tainas muutub ühtlaseks. Lisa toasoe või, sool ja riivitud sidrunikoor.



3

Pane tainas kaussi, kata rätikuga ja jäta kaheks tunniks kerkima. Seejärel moodusta tainast 40 g pallid, veeretades tainast käte vahel. Aseta pallid kúpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Kui pallid on suuruselt kahekordseks kerkinud, kúpseta neid 175-kraadises õlis. Tõsta kúpsetud sõõrikud õlist välja ja lasse neil mõni minut imaval paberi jahtuda.



4

Täida sõõrikud kondiitrikoti abil 15 g Nutella[®]-ga. Lõika õhukesest papist välja tähe kujund ja kasuta seda sõõrikute kaunistamiseks tuhksuhkruga.

Et voila!