

RECEPTĒ

Ābolu drumstalu kūciņas ar Nutella®

Viegla

8 Porcijas

45 min



SASTĀVDAĻAS

8 PORTĀCIJĀM

Pamatnei

180 g vienkāršu miltu

120 g sviesta

120 g cukura

Pildījumam

1 kg Ābolu

70 g cukura

20 g sviesta

Dekorēšanai

120 g Nutella® (15 g uz porciju)



Lai pagatavotu un
izbaudītu šo gardo
recepti, pietiek ar 15 g
Nutella® vienai personai!

PAGATAVOŠANA

**1**

Ābolu drumstalu kūciņu pamatnei ar Nutella®: sajauciet sviestu kopā ar cukuru un pēc tam pievienojiet miltus. Atstājiet atpūsties. Pa to laiku nomizojiet ābolus un sagrieziet kubiņos, pēc tam pavāriet tos ar cukuru un sviestu.

**2**

Ielieciet ābolus atbilstoša izmēra atsevišķās formiņās. Pārklājiet tos ar sagatavoto mīklu, to drupinot. Cepiet iepriekš uzkarstētā cepeškrāsnī 180 °C temperatūrā 20 minūtes.



3

Visbeidzot, dekorējiet katru formiņu ar Nutella®.

Ļaujieties šim saldajam, kraukšķīgajam priekam!

Dalieties ar recepti- hashtag #nutellarecipe (tēmturis #nutellareceptes)

Angļu klasiķis iegūst itāļu pieskārienu. Pagatavojiet šo **ābolu drumstalu** kūciņu recepti ar **Nutella®** un pasniedziet saviem mīļajiem draugiem.