

# Мини пандишпанови кексчета с Nutella®

Лесно

4 Порции

45 мин



## ПРОДУКТИ

80 г кристална захар

80 г брашно

1 яйце

45 г вода

45 г слънчогледово олио

5 г бакпулвер

пудра захар за украса

96 г Nutella® (8 г x 12 мини кексчета)

## НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1

Загрейте фурната до 180°C (356°F).

В купа разбийте с тел 1 яйце с кристалната захар до получаване на бледа, пухкава смес.



2

Добавете заедно в сместа олиото и водата и разбийте.



3

След това добавете брашното, като го пресееете заедно с бакпулвера, и пак разбъркайте за кратко.



4

Напълнете до половината със смес формичките в тавичка за кексчета (с диаметър 5 см) и опечете за 15 минути.

Извадете от фурната и оставете да изстине малко. След това обърнете тавата върху телена скара и оставете кексчетата да изстинат напълно.



5

Напълнете шприц с Nutella®.

Разрежете кексчетата хоризонтално на две половини.

Намажете с 8 г Nutella® и сглобете обратно двете половинки в едно.



6

Поставете шаблон отгоре на всяко кексче и поръсете тънък слой пудра захар.