

РЕЦЕПТА

Италиански кекс Чиамбела с Nutella®

Средно

10 Порции

50 мин



ПРОДУКТИ

ЗА 10 ПОРЦИИ

200 г масло

200 г захар

4 яйца

200 г обикновено брашно

4 г сода за хляб

сол

120 г Nutella® (15 г на порция)



15 г Nutella® на човек са напълно достатъчни, за да приготвиш тази вкусна рецепта и да се насладиш на вкуса!

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

**1**

Използвай тел за разбиване на яйца, за да разбъркаш маслото (което преди това си загрял в микровълнова фурна, за да омекне) заедно със захарта до получаване на бяла пухкава смес. Към сместта постепенно добавяй разбитите яйца, като не спиращ да бъркаш. В отделен съд смеси содата за хляб с няколко лъжици от сместта. Добави постепенно към голямото количество, като следиш да не се пресече.

**2**

Намажи с олио и поръси с брашно форма за печене с дупка в средата. Изсипи цялата смес и печи за около 30 минути в предварително загрята фурна на 180 градуса. С клечка за зъби, провери дали кексът е добре опечен.



3

Преди да извадиш от формата за печене, остави кекса да изстине добре. Разрежи го през средата и го намажи с Nutella®.

Прозорец към сладостта

Сподели тази рецепта с хаштаг #nutellarecipe

Чиамбела е един от най-популярните и вкусни кексове. Не се върти в кръг, просто отиди в кухнята и се наслади на нашата рецепта за неповторим кекс Чиамбела, разбира се, с Nutella®.