

РЕЦЕПТА

Мекици с Nutella®

Средно

1 h 20 мин



СЪСТАВКИ

ЗА 12 ДУШИ

430 г брашно

7 г суха мая

50 мл топла вода

½ чаена лъжичка сода бикарбонат

220 г нискомаслено кисело мляко

1 супена лъжица масло

1 супена лъжица бял оцет

½ ч. л. захар

1 ч. л. сол

100 мл слънчогледово масло за пържене

За сервиране:

180 гр. Nutella® – 15 гр. на 1 мекица

1 банан, 115 гр

ОБОРУДВАНЕ

котлон

купа за смесване

съд за втасване

дълбок съд за пържене

решетка



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

Приготвяне

- 1 Добавете маята към топлата вода, разбъркайте и оставете за 10 минути.
- 2 Сложете брашното в голяма купа, добавете бакпулвера, солта и захарта и разбъркайте.
- 3 Смесете киселото мляко със содата и разбъркайте, докато содата се разтвори.
- 4 Добавете към брашното, прибавете олиото и оцета и бъркайте до получаване на меко тесто.
- 5 Прехвърлете тестото в чиста, намаслена купа, покрийте с фолио и оставете за 1 час, докато удвои обема си.
- 6 В дълбок съд загрейте олиото на около 170 градуса.
- 7 С намаслени ръце отчупете топки с големината на топка за голф и внимателно разточете, за да оформите меко тесто с диаметър 8-10 см.
- 8 Пържете мекиците по около 2 минути от всяка страна до златисто. Извадете върху решетка или кухненска хартия, за да се отцеди излишната мазнина.
- 9 Сервирайте топли с Nutella® и се насладете!