

РЕЦЕПТА

Кифлички с орехи и Nutella®

Лесно

33 мин



СЪСТАВКИ

ЗА 12 ДУШИ

350 г брашно

70 г смлени орехи

140 г меко масло

2 яйца (1 от които за намазване)

50 г кисело мляко

½ чаена лъжичка сода бикарбонат

За сервиране:

120 Nutella® – 10 г на 1 кифла

Канела или какао на прах за поръсване

ОБОРУДВАНЕ

фурна

купа за разбъркване

тава

хартия за печене



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

Приготовяне

1

В купа сложете маслото и захарта и разбийте до пухкава смес.

2

Добавете киселото мляко, предварително разбъркано със содата, яйцето и разбъркайте.

3

Добавете брашното и орехите и бъркайте докато тестото омекне.

4

Разделете тестото на 2 топки и разточете на кора с диаметър около 30 сантиметра.

5

Разрежете на 8 триъгълника и навийте кифличките.

6

Загрейте фурната на 180 градуса.

7

Подредете кифличките върху тава, покрита с хартия за печене, намажете с разбитото яйце и печете за 15-18 минути до златисто.

8

Сервирайте топли с Nutella® и комбинирайте с малко плодове и с чаша мляко или кисело мляко.

9

Насладете се!