

РЕЦЕПТА

# Бухтички с Nutella®

Средно

1 h 0 мин



## СЪСТАВКИ

ЗА 12 ДУШИ

250 г брашно

3 яйца

1 ч.ч масло

200 мл мляко

½ супена лъжица сода бикарбонат

2 ч. ч. захар

100 ml слънчогледово масло за пържене

### За сервиране:

Канела или горчиво какао на прах за центрофугиране

180 гр. Nutella® – 15 гр. на бухта

### ОБОРУДВАНЕ

дълбок тиган

купа за смесване

решетка или хартиена кърпа



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

## Приготвяне

- 1 Загрейте млякото, прехвърлете го в купа и добавете маслото и брашното.
- 2 Разбийте добре и едно по едно добавете яйцата.
- 3 Бъркайте до пълното смесване на продуктите.
- 4 Загрейте олио в дълбок тиган на средно висока температура.
- 5 Загребете от сместа с лъжица и внимателно я пуснете в сгорещеното олио.
- 6 Гответе 4-5 бухтички наведнъж за около 2-3 минути, като ги обръщате от време на време, за да се изпекат равномерно от всички страни.
- 7 Извадете върху решетка или кухненска хартия и пригответе останалите кифлички.
- 8 Сервирайте топли с Nutella® и комбинирайте с малко плодове и с чаша мляко или кисело мляко.
- 9 Насладете се!