РЕЦЕПТА

Плодово руло с Nutella®

Лесно | 4 Порции | 1 h 10 мин

ПРОДУКТИ

ЗА 4 ПОРЦИИ

1 руло от бутер тесто

2 малки ябълки

1 яйчен жълтък

мляко на вкус

60 г Nutella® (15 г / 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 Обели ябълките и ги нарежи на парчета. Задуши ги на слаб огън в незалепващ тиган и ги покрий с капак, докато омекнат. Остави ги да се охладят и ги разбъркай до получаване на хомогенна смес. -Разпредели сместа върху бутер тестото и навий на руло.

2 Постави рулото в тава, покрита с хартия за печене и намажи отгоре с жълтък, разбъркан с малко мляко. Печи около 30 минути в предварително загрята фурна на 200 ° C.

3 Извади рулото от фурната, остави го да се охлади, след това го нарежи на филийки с дебелина приблизително един пръст. Гарнирай с Nutella®.

С привкус на вдъхновение
Сподели рецептата с хаштаг #nutellarecipe

Преоткрий сладостта на плодовете с нашата рецепта за плодово руло с Nutella®! Деликатен десерт със свеж вкус, който да поднесеш с удоволствие.