

РЕЦЕПТА

Лешников кекс с Nutella®

Средно

6 Порции

1 h 10 мин



ПРОДУКТИ ЗА 6 ПОРЦИИ

150 г белени лешници

120 г масло

150 г захар

3 яйца

3 жълтъка

кората на 1 лимон

1 чаша ром

150 г брашно

1 пакетче бакпулвер

пудра захар

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**

Блендирай лешниците в кухненски чопър, докато станат на брашно. В купа смеси омекналото масло със захарта и разбъркай с дървена лъжица до получаване на кремообразна смес. Разбий яйцата и жълтъците и заедно с рома и настърганата лимонова кора, ги добави към готовата смес.

**2**

Постепенно изсипвай пресятото брашно от лешници, заедно с бакпулвера и продължи да бъркаш. Изсипи сместта във форма за печене с диаметър 24 см, която предварително си намазал и набрашнил. Печи кекса около 50 минути в предварително загрята фурна на 180 ° C. След като го извадиш от фурната, остави да се охлади преди да го извадиш от формата.

**3**

Поръси с пудра захар и поднеси, като гарнираш всяко парче кекс с порция Nutella®.

Удвои насладата. Сподели рецептата с хаштаг #nutellarecipe

Традицията повелява, че кексовете са любимо лакомство при всеки специален повод. Навярно заради положителните емоции, които създава? За да подложим на изпитание -твоята креативност в кухнята, ето още една печеливша комбинация: нашата рецепта за лешников кекс с Nutella®. Твърде добър, за да бъде нарязан.