РЕЦЕПТА

Кекс с череши и Nutella®

Лесно | 8 Порции | 50 мин

ПРОДУКТИ

ЗА 8 ПОРЦИИ

250 г масло

240 г захар

175 г брашно за торта

100 г картофено нишесте

100 г жълтъци

125 г цели яйца

5 г бакпулвер

1 щипка сол

1 шушулка ванилия

100 г сиропирани череши

120 г Nutella® (15 г/на 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 Разбий маслото заедно със захарта, след това добави жълтъците, смесени предварително с целите яйца, ванилията, солта и черешите. Накрая пресей и добави заедно брашното, картофеното нишесте и бакпулвера.

2 Печи в намазнена и набрашнена правоъгълна тава на 180°C за около 30 минути. Провери дали тестото е готово с клечка за зъби.-

3 | След като се охлади, нарежи на филийки и добави 15 г Nutella® към всяка една.

Наслада е сервирана.
Сподели тази рецепта с #nutellarecipe

Италианците наричат по интересен начин кексовете, които се правят в правоъгълни тави - "Плодов кекс", дори и самият кекс да не е плодов! Нашият вариант с череши и Nutella® е един изключително изтънчен десерт.