

РЕЦЕПТА

# Златни фаготини с пълнеж Nutella®

Средно

4 Порции

1 h 0 мин



## ПРОДУКТИ

ЗА 12 ФАГОТИНИ

## 4 ПОРЦИИ

200 г обикновено брашно

28 мл зехтин

4 г сол

90 мл вода

5 г бирена мая

60 г Nutella® (15 г / порция)



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

## НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1

Постави по 5 г Nutella® в силиконова формичка за лед. Остави във фризера за минимум 2 часа.

-  
-  
-



2

Изсипи брашното върху дъска и добави всички останали съставки, като месиш енергично до постигането на гладко и хомогенно тесто. Остави тестото да почине един час в хладилника.



**3**

С помощта на точилка, разточи тестото с дебелина около 3 мм и с формичка за сладки, изрежи кръгове с диаметър 10-12 см. С четчица, навлажни -половината от всеки кръг с вода, след което постави отгоре кубчето Nutella®.



**4**

Затвори всяко фаготино във формата на полумесец и го постави обратно във фризера за поне час. Загрей зехтина и запържи фаготините за 15 секунди. Постави върху абсорбираща хартия и сервирай охладени и поръсени с пудра захар.

## Прекрасно е да споделяш. Сподели рецептата с хаштаг #nutellarecipe

Тази рецепта за златни фаготини с пълнеж Nutella® е вкусна и много лесна. Това е идеалната закуска, чудесна за споделяне със семейство и приятели. Мигновена наслада за всички сетива!