

# Бухти с Nutella®

Medium

10 Portions

4 h 0 min



## ПРОДУКТИ

250 г брашно за хляб (Manitoba)

10 г прясна мая

1 яйце

1 жълтък

4 г сол

50 г меко масло

35 г кристална захар

100 мл пълномаслено мляко

½ шушулка ванилия

настърганата кора на един лимон

150 г Nutella®

олио за пържене

пудра захар за украса

## НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1

Стоплете млякото и разтворете в него прясната мая.

Добавете 1 яйце, 1 жълтък и разбийте с тел.



2

Изсипете брашното, кристалната захар и изстърганите семена от ваниловата шушулката на дървена дъска за рязане.

Направете кладенче и изсипете вътре яйчената смес. Започнете да месите до получаване на гладко тесто.

Добавете мекото масло, солта и настърганата лимонова кора.



3

Сложете тестото в купа, покрийте го и го оставете да набухне за 2 часа.

Късайте парченца от тестото и ги овалвайте в дланите си, за да оформите 40-грамови топки.

Наредете топките в тава, покрита с хартия за печене. След като бухнат и станат двойно по-големи, изпържете в олио на 175° C.

Извадете бухтите от олиото и ги оставете да изстинат няколко минути върху попивателна хартия.

**4**

Напълнете всяка бухтичка с 15 г Nutella®, помагайки си с шприц.

Изрежете звезда от картон и я използвайте като шаблон, за да украсите бухтите с пудра захар.

**Et voila!**