

Sobí pochoutka mrkvové řezy s lískooříškovou pomazánkou Nutella®

Střední

2 h 20 Min.



SUROVINY

NA 16 PORCÍ

- 1 hrnek ovesných vloček
- 1 hrnek celozrnné mouky
- ¼ hrnku mletého lněného semínka
- 1 lžička prášku do pečiva
- 2 lžičky skořice
- ¼ lžičky muškátového oříšku
- ¼ lžičky soli
- 1 vejce
- 1 hrnek mléka
- ¼ hrnku rostlinného oleje
- 1 lžička vanilky
- 1/3 hrnku cukru
- 2/3 hrnku najemno nastrouhané mrkve

16 lžic lískooříškové pomazánky Nutella®, 1 lžíce na porci

POSTUP

1

Přehřejte troubu na-180°C.

Ve-velké misce promíchejte vločky, mouku, lněné semínko, prášek do-pečiva, skořici, muškátový oříšek a-sůl. Plech s-těstem odložte stranou.

V-další misce rozšlehejte vejce, mléko, olej, vanilku a-cukr a-šlehejte, dokud se-vše dokonale nespojí.

**2**

Smíchejte tekuté suroviny se suchými a-vše míchejte, dokud se-vše nespojí, a-následně do-směsi zapracujte nastrouhanou mrkev.

**3**

Směs nalijte do-pekáčku o-rozměrech 20-x-20-cm-vyloženého papírem na-pečení a-pečte 40-minut v-troubě nebo tak dlouho, dokud na-párátku zapíchnutém doprostřed nezůstávají zbytky těsta.

**4**

Nechte 5-minut odstát, poté obsah pekáčku vyjměte a-nechte ho-na-roštu úplně vychladnout přibližně 1-hodinu.

Upečený moučník nakrájejte na-16-čtvercových řezů. Každý řez namažte lískooříškovou pomazánkou Nutella® pomocí špachtle Nutella® nebo jiné špachtle, kterou máte k-dispozici.

Podávejte se-sklenicí mléka a-s-ovocem.

Recept sdílejte s hashtagem #nutellarecept