RECEPT

Nadýchané mini koláčky s pomazánkou Nutella®

Snadné | 45 Min.

SUROVINY

NA 4 PORCE

80 g cukru krupice

1 vejce

45 g slunečnicového oleje

45 g vody

80 g hladké mouky

5 g kypřicího prášku do pečiva

cukr moučka na ozdobení

96g pomazánky Nutella® (8g x 12 mini koláčků)

-

K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP

1

Troubu předehřejeme na 180 °C.

V misce vyšleháme 1 vejce s krystalovým cukrem tak, aby byla směs světlá a nadýchaná.

2

Přidáme olej a vodu a rozšleháme.

3

Prosejeme mouku společně s kypřicím práškem do pečiva, přidáme do směsi a krátce promícháme.

4

Těstem naplníme formičky o průměru 5 cm zhruba do poloviny.

Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme 15 minut při 180°C.

Po vytažení z trouby necháme lehce vychladnout. Poté vyklopíme na mřížku a necháme vychladnout úplně.

5

Cukrářský sáček s hladkou trubičkou naplníme pomazánkou pomazánkou Nutella®.

Koláčky podélně rozkrojíme na dvě poloviny.

Na každou polovinu pomocí cukrářského sáčku vytlačíme vrstvičku krému Nutella® , zhruba 8 g a obě poloviny spojíme.

6

Na koláčky postupně pokládáme šablonu a sypeme tenkou vrstvou moučkového cukru.