

RECEPT

Vánoční lívance s náplní Nutella®

Střední

1 h 0 Min.



SUROVINY

NA 4 PORCE

- 150 g hladké mouky
- 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- špetka soli
- 4 vejce
- 200 g čerstvého plnotučného mléka
- 85 g cukru krystal
- rostlinný olej na smažení
- 60 g pomazánky Nutella®
- rybíz na dekoraci



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

POSTUP



1

Prosejeme mouku s kypřícím práškem a solí.

V další misce ušleháme vejce, mléko a cukr.



2

Sypkou moučnou směs zapracováváme do tekuté směsi, až získáme hladké husté těsto.



3

Připravíme si kulatá vykrajovátká čtyři velikosti od nejmenšího po největší, aby výsledné lívance byly různě velké. Vymažeme je olejem. Na nepřilnavé pánvi zahřejeme pár kapek rostlinného oleje. vykrajovátká na ni postavíme. Vlijeme do nich těsto a smažíme, až zatuhne. Pak dáme vykrajovátká stranou, lívance obrátíme a dosmažíme dozlatova.

Vykrajovátká nikdy nezapomeňte důkladně vymastit.

**4**

Lívance potřeme nahoře vrstvou pomazánky Nutella® a skládáme je na sebe do pyramidy. Začínáme největší a končíme nejmenší, vytvoříme tak čtyři malé vánoční stromečky. Na každý stromek spotřebujeme celkem 15 gramů pomazánky Nutella®.

Jednotlivé vrstvy ozdobíme bobulkami rybízu.