

RECEPT

Koblihy Nutella®

Střední

4 h 0 Min.



SUROVINY

NA 10 PORCÍ

100 ml plnotučného mléka

10 g čerstvého droždí

1 vejce

1 vaječný žloutek

250 g výběrové hladké mouky (nejlépe Manitoba)

35 g cukru moučka

½ vanilkového lusku

50 g změkklého másla na kostičky

4 g soli

1 lžička nastrouhané citronové kůry

150 g pomazánky Nutella®

olej na smažení

cukr moučka na posypání



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

POSTUP



1

Zahřejeme mléko a rozpustíme v něm čerstvé droždí.

Přidáme 1 vejce a 1 vaječný žloutek a rozšleháme.



2

Na dřevěný vál prosejeme mouku s cukrem. Přidáme vyškrábnutá semínka z-vanilkového lusku a promícháme.

Do středu mouky uděláme důlek a vlijeme do něj směs mléka a vajec. Tekutinu postupně zapracujeme do mouky a pak hněteme, až je těsto hladké a pružné.

Přidáme změkklé máslo nakrájené na kostičky, sůl a nastrouhanou citronovou kůru a zapracujeme do těsta.



3

Těsto přendáme do mísy, přikryjeme ho a necháme 2 hodiny kynout.

Vykynuté těsto rozdělíme na deset kousků a vytvarujeme bochánky, zhruba 40-ti gramové.

Bochánky naskládáme na plech vyložený papírem na pečení. Zakryjeme a necháme kynout. Když bochánky nakynou, až zdvojnásobí svůj objem, smažíme je v oleji při teplotě 175 °C.

Usmažené koblihy skládáme na talíř vyložený papírovým ubrouskem a necháme několik minut vychladnout a okapat přebytečný tuk.



4

Pomocí cukrářského sáčku na zdobení plníme koblihy pomazánkou Nutella®, zhruba 15-ti gramy.

Vyřízneme z lepenky hvězdu a použijeme ji jako šablonu při cukrování koblih moučkovým cukrem.