

RECEPT

Piškotový dort pro maminku s pomazánkou Nutella®

Snadné

1 h 0 Min.



SUROVINY

NA 6 PORCÍ (dortová forma o průměru 22 cm)

300 g hladké mouky

200 ml mléka

100 ml rostlinného oleje

210 g cukru

3 vejce

1 lžička kypřicího prášku

90 g pomazánky Nutella® (15 g/porci)



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

POSTUP

- 1 Metličkou smíchejte vejce s mlékem a olejem.
- 2 Přidejte cukr a důkladně promíchejte.
- 3 Do tekuté směsi prosejte mouku s kypřicím práškem a vše rychle promíchejte dohladka.
- 4 Těsto vlijte do vymazané a moukou vysypané formy o průměru 22 cm.
- 5 Pečte 45 minut v troubě zahřáté na 175 °C.
- 6 Ozdobte 90 g pomazánky Nutella® (15 g na porci).

**Recept sdílejte s hashtagem
#nutellarecept**

Překvapte maminku tímto krásným receptem a oslavte spolu Den matek!