

RECEPT

Sušenky cartellate s pomazánkou Nutella®

Střední

50 Min.



SUROVINY

NA 9 PORCÍ

500 g hladké mouky

100 g extra panenského olivového oleje

150 g suchého bílého vína

Olej na smažení

Na ozdobu

135 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)



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

POSTUP



- 1 Na vál navršte mouku a udělejte v ní důlek. Přidejte extra panenský olivový olej, vše jemně promíchejte, poté postupně přidávejte bílé víno a míchejte. Všechny ingredience důkladně prohnětte a vypracujte těsto do hladké koule.



- 2 Těsto rozdělte na menší kousky a každý vyválejte na plát o tloušťce 2–3 mm. Pomocí zubatého rádla nakrájejte těsto na proužky o rozměrech cca 20 x 4 cm.



3

Podélné okraje proužků stiskněte k sobě v pravidelných intervalech. Vzdálenost mezi jednotlivými spojenými okraji držte asi na velikost prstu. Takto upravené proužky stočte do kolečka, aby vytvořily květy. Konce stočených proužků pečlivě spojte, aby se při smažení nerozdělily.



4

Sušenky cartellate smažte ve slunečnicovém oleji dozlatova. Po usmažení je položte na papírovou utěrku, abyste se zbavili přebytečného tuku. Zdobící sáček naplňte pomazánkou Nutella® a sušenky ozdobte.

**Sváteční recept pro sváteční dny. Recept sdílejte s
hashtagem #nutellarecept**