

RECEPT

# Ciambella s pomazánkou Nutella®

Střední

50 Min.



## SUROVINY

NA 10 PORCÍ

200 g másla

200 g cukru

4 vejce

200 g hladké mouky

1 lžička prášku do pečiva

Sůl

120 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)



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

## POSTUP



**1** Metličkou vyšlehejte změkklé máslo spolu s cukrem, dokud není bílé a načechrané. Poté po částech střídavě přidávejte rozšlehaná vejce a mouku prosátou s práškem do pečiva. Nové dávky doplňujte teprve, až zapracujete předchozí, a postupujte pomalu, aby se těsto nesrazilo.



**2** Formu na ciambellu (rozevírací věnec) nebo na bábovku vymažte tukem a vysypte moukou a těsto do ní nalijte. Moučník pečte v troubě předehřáté na 180 °C po dobu 30 minut. Zda je moučník hotový, zjistíte pomocí párátko nebo špejle.

**3**

Před vyjmutím z formy nechte moučník vychladnout. Vychladlý moučník rozkrojte a promažte pomazánkou Nutella®.

**Okno do sladkého světa. Recept sdílejte s  
hashtagem #nutellarecept**