

# Strom z listového těsta s pomazánkou Nutella®

Snadné

20 Min.



## SUROVINY

### NA 4 PORCE

1 balení / 300 g listového těsta

1 žloutek

2 polévkové lžíce mléka

60 g pomazánky Nutella® na ozdobu

## POSTUP

**1**

Předehřejte troubu na 190 °C.

**2**

Rozválejte připravené listové těsto na pruhu pečicího papíru. Těsto vykrojte do tvaru vánočního stromku.

**3**

Podél kmene stromu naznačte řezem krátké větve. Větve stočte směrem od sebe.

**4**

Smíchejte žloutek s mlékem a směsí stromek potřete.

**5**

Těsto pečte 12 až 15 minut, nechte vychladnout a pomocí zdobicího sáčku ho ozdobte pomazánkou Nutella®. Pro zvlášť slavnostní vzhled můžete stromeček ozdobit brusinkami nebo semínky granátového jablka.

**Sdílejte recept s hashtagem #nutellarecept**