

RECEPT

Koláčky s pomazánkou Nutella®

Střední

4 Porce

40 Min.



SUROVINY

NA 4 PORCE

225 g hladké mouky

25 g másla

55 g cukru

150 g mléka

Sůl podle chuti

60 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)



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

POSTUP



- 1** Mouku prosejte spolu s práškem do pečiva a nasypťte je na vál. Přidejte špetku soli a změkklé máslo nakrájené na kousky. Rychle promíchejte prsty a postupně přidávejte mléko. Míchejte, dokud nevznikne měkké a hladké těsto.



- 2** Vyválejte z těsta plát o tloušťce přibližně 2 cm a vykrajujte z něj několik koleček o průměru 4 cm. Těsto zbylé po vyřezání koleček znovu prohněťte a vykrajujte další kolečka. Opakujte, dokud nespoteřebujete všechno těsto. Koláčky vyskládejte na plech pokrytý mírně naolejovaným pečicím papírem a potřete je mlékem. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C přibližně 15 minut.

**3**

Koláčky nechte vychladnout, poté je rozkrojte a před podáváním je potřete pomazánkou Nutella®.

**Takhle vypadá zábava. Recept sdílejte s
hashtagem #nutellarecept**