

RECEPT

Minidortíky s pomazánkou Nutella® a jahodami

Střední

12 Porce

40 Min.



SUROVINY

NA 12 PORCÍ

Na těsto

200 g cukru

275 g hladké mouky

110 g másla

1 velké vejce

170 ml plnotučného mléka

1 lžička vanilkového extraktu

2 lžičky prášku do pečiva

1/2 lžičky jedlé sody

Na náplň a ozdobu

180 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)

Jahody

Moučkový cukr



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

POSTUP



- 1 Rozpusťte máslo a vyšlehejte ho spolu s cukrem a vanilkovým extraktem, pak přidejte vejce. Suché suroviny společně prosejte a přidávejte je do směsi střídavě s vlažným mlékem, dokud nevytvoříte jednolitou směs, která není příliš tekutá. K míchání použijte metličku.



- 2 Těsto nalijte do speciálního, lehce vymazaného plechu. Pečte při 170 °C přibližně 12 minut.

**3**

Naplňte zdobící sáček pomazánkou Nutella® a ozdobte jí hotové dortíky. Nahoru položte čerstvé jahody a podávejte.

**Čeká vás totální nadšení! Recept sdílejte s
hashtagem #nutellarecept**